

Producto: Miel
Iniciativa: Miel Peñas Blancas
Cocinero: Carmelo Bosque

Bacalao a la miel y leche de limón

Ingredientes:

- ✓ 2.100 gramos de bacalao
- ✓ 3 gramos de avellanas
- ✓ 175 gramos de limón

Ingredientes para la gelatina de miel:

- ✓ 150 gramos de miel
- ✓ 150 gramos de agua
- ✓ 2 gramos de agar agar en polvo
- ✓ hojas de gelatina

Ingredientes para el capuccino de hierbaluisa:

- ✓ ½ litro de leche
- ✓ Hierba Luisa



Elaboración:

1) Gelatina de miel:

Caramelizar la miel en un soteur añadir el agua y dejar hervir el agua un minuto. Separar una tercera parte y mezclar con el agar agar. Levantar el hervor y mezclar con la otra parte. Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas. Extender en una placa consiguiendo una capa fina y uniforme.

2) Capuccino de Hierba Luisa:

Hervir la leche añadir la hierba luisa y dejar infusionar 20 minutos. Colar y reservar.

3) Ahumar el bacalao durante 15 minutos. Racionar los lomos de bacalao en trozos de 200 gr. Desalar si fuese necesario y envasar al vacío con un poco de aceite. Cocer a 50° en el ronner 10 minutos.

4) Acabado y presentación:

Abrir la bolsa de bacalao. Calentar en el horno unos minutos. Colocar sobre la piel un trozo de gelatina de miel. Con la ayuda de un turmix emulsionar el capuccino. Colocar en centro del plato en taco de bacalao. En un lateral poner dos cucharadas de capuccino utilizando solo la espuma de la parte superior. Rallar sobre el capuccino avellanas y piel de limón.