

BACALAO CON COULIS DE TOMATE FRESCO Y ALBAHACA

Ingredientes:

- 2 tomates maduros sin piel ni semillas
- 30g de aceite de oliva (y un poco más para regar y para servir)
- 1 pellizco de sal
- 2 hojas de albahaca fresca
- 500g de agua
- 4-6 tiras de piel de limón
- 4-6 tiras de piel de lima
- 2 lomos de bacalao en salazón remojado y desalado (aprox. 150g c/u)
- 1 pellizco de sal en escamas
- 50g de brotes germinados



Preparación:

1. Ponga en el vaso los tomates y el aceite y triture **10 seg/vel 7**.
2. Añada la sal y la albahaca y mezcle **4 seg/Vel 3**. Retire a un bol y reserve. Lave el vaso.
3. Ponga en el vaso el agua y las tiras de limón y de lima. Sitúe el recipiente Varoma en su posición y ponga el bacalao regado con aceite. Tape y programe **15min/Varoma/vel 2**
4. Disponga el coulis de tomate en dos platos y coloque encima el bacalao con la piel hacia arriba. Riegue con un chorrito de aceite, espolvoree con las escamas de sal y sirva con los germinados

Receta apta para TM5 Y TM31

Preparación: 10 min. Total: 25 min

Agente Comercial: Setefilla Martínez Aguilar.