

Bacalao asado con muselina de membrillo

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 15 '
- 4

Modo express

1. Vierta el aceite en la cubeta de su Chef Plus Induction Pro y coloque los trozos de bacalao con la piel hacia arriba. Pele y chafe los ajos con un golpe y ponga un diente de ajo sobre cada pieza de bacalao.
2. Cierre la tapa y programe el menú Horno 15 minutos a 180 °C y espere a que acabe el programa.
3. Mientras tanto, coloque la cuchilla metálica para picar y mezclar en el Mixer, introduzca el membrillo y vierta la leche, ponga la tapa y espere a que acabe el programa de cocinado.
4. Cuando finalice el programa, retire los ajos y métalos en el Mixer. Ponga aparte los trozos de bacalao y recupere el aceite y los jugos en un recipiente.
5. Encienda el Mixer a velocidad máxima y eche el aceite que ha quedado de cocinar, introduzca el bacalao por el agujero de alimentación del Mixer, para emulsionarlo todo, y corrija de sal al gusto.
6. Sirva de inmediato cada trozo de bacalao en un plato y cúbralo con la muselina de membrillo.

EL TOQUE FINAL

También se puede hacer una muselina utilizando compota de manzana en vez de membrillo.