



Bacalao en Salsa Verde con Judiones

Preparacion:

Ponemos a remojo los judiones el dia anterior, los escurrimos y los ponemos en una olla junto con el pimiento, el puerro, el perejil, el aceite y la sal. Cubrimos con agua y llevamos a fuego suave y así evitamos que se rompan las pieles.

El tiempo de cocción dependerá de lo tierno que estén los judiones. Estos no eran de temporada y han tardado hora y media.

A continuación trituramos las verduras con un poco de el caldo del guiso de los judiones y se lo incorporamos nuevamente y reservamos mientras preparamos la salsa verde.

Para ello doramos el ajo picado y la guindilla con cuidado que no se tueste demasiado y añadimos la harina.

Es importante tostarla un poco para que la salsa no tenga sabor a harina.

Echamos el vino blanco y cuando el alcohol se evapora incorporamos el perejil picadito.

A continuación añadimos el caldo y vamos removiendo despacio hasta que la salsa coja textura.

Trituramos, ponemos la pimienta negra, rectificamos de sal y lo incorporamos a la olla de los judiones.

Por ultimo ponemos los lomos de bacalao (mejor que no sean muy gruesos) y dejamos hervir todo el conjunto durante un par de minutos y apagamos.

El reposo de un par de minutos le viene bien porque se integra mas todo el conjunto.

Ingredientes:

300 grs de judiones

1/2 pimiento verde

1 puerro

Un manojo de perejil

1 cucharada de aceite de oliva virgen extra.

Sal

500 grs de bacalao desalado

Agua

Para la salsa verde necesitamos:

40 grs de Aceite de oliva virgen extra.

**3 dientes de ajo picado muy fino.
1 Guindilla.**

100 ml de vino blanco.

8-10 ramas de perejil picado.

300 ml de caldo de pescado casero.

Unos 50 grs de harina

Sal.