



Bacalao a la jumillana



JUAN GIL MOSCATEL SECO

INGREDIENTES:

250 gr Bacalao limpio por persona, pimienta, ajos, ñoras, aceite de oliva, patatas, huevo de codorniz.

ELABORACION:

Aderezamos el bacalao con pimienta, ponemos en una sartén aceite de oliva a fuego muy lento y añadimos el bacalao, las ñoras partidas al gusto y los ajos chafados. Cocinamos unos minutos hasta que el bacalao esté en su punto, siendo muy importante no mover la sartén en toda la elaboración para poder hacer bien la confitura. Mientras el bacalao se hace, elaboramos unas patatas a montón (patatas partidas en finas lonchas fritas en aceite a fuego lento con ajo y cebolla muy finos) y freímos un huevo de codorniz. Una vez tenemos nuestros ingredientes terminados, pasamos a presentar el plato haciendo una base con las patatas sobre la que ponemos el bacalao, encima lo adornamos con el huevo de codorniz y completamos el plato añadiendo el jugo que el pescado ha dejado en la sartén junto con los ajos y las ñoras.

Tipo de vino:
Joven blanco
seco

Uvas:
Moscatel

D.O. JUMILLA

Receta realizada por
Restaurante SAN AGUSTÍN
Jumilla, Murcia. España