

TARTAR DE BACALAO A LA NARANJA CON ESCAMAS DE SAL MARINA AL HUMO CON JENGIBRE

BRAS
DEL
PORT
DESDE 1900

Recetas



Plato principal



4 personas



25 minutos



Dificultad media

ELABORACIÓN

1. Mezclamos la sal con el azúcar y cubrimos el lomo de bacalao durante 4 horas para realizar un semisalazón. Transcurrido este tiempo lavamos y secamos.
2. Picamos todos los ingredientes muy finos, los mezclamos bien y aliñamos con aceite y [sal marina Bras del Port Eco](#).
3. Elaboramos la teja: Mezclamos el aceite, la harina el agua y la sal y colocamos una pequeña cantidad en una sartén antiadherente. Lo dejamos a fuego medio hasta que tome un color dorado, en ese punto retiramos y dejamos enfriar.
4. Preparamos la crema de naranja: Hacemos un poco de ralladura de naranja y la exprimimos. Colamos el zumo obtenido y lo ponemos al fuego. A continuación añadimos el azúcar, la maicena, el aceite y la ralladura y en cuanto hierva retiramos y enfriamos.
5. Presentación: Colocamos una porción de tartar en el centro del plato con la ayuda de molde de aro y decoramos con un cordón de crema de naranja. Para finalizar, echamos un chorrito de aceite, añadimos las [Escamas de Sal Marina al Humo con Jengibre Bras del Port](#) y colocamos la teja crujiente.

Ingredientes (4 personas):

- 400 g de bacalao fresco o ahumado
- 1 cebolleta
- 1 huevo duro
- 50 g de aceitunas negras
- Perejil
- Alcaparras
- 50 ml aceite de oliva virgen extra
- 125 g de azúcar
- 300 g de [sal marina fina Bras del Port Eco](#)
- [Escamas de Sal Marina al Humo con Jengibre Bras del Port](#)

Para la teja:

- 50 ml de aceite oliva virgen extra
- 20 g de harina
- 100 ml de agua
- [Sal marina fina Bras del Port Eco](#)

Para la crema de naranja:

- 2 naranjas para exprimir
- 30 g de azúcar
- 10 g de fécula de maíz (Maicena)
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- [Sal marina fina Bras del Port Eco](#)