

Rocas de bacalao con picada de aceitunas negras y un “ali oli” suave

Hoy vamos a hacer unos taquitos de bacalao en brocheta y los acompañaremos con una picada de olivas y un alioli que haremos con ajos escaldados...

¿Qué?

- 1 lomo de bacalao desalado sin piel
- Clara de huevo
- Maicena
- Aceite para freir
- Brochetas de madera de 15 cms
- Aceitunas negras sin hueso
- Oliva virgen extra
- 1 cabeza de ajos pelados

¿Cómo?

Cortaremos el bacalao en taquitos de 3x3 cms, los pasaremos por las claras de huevo batidas y después por maicena, como un rebozado. Pinchamos cada taquito en una brocheta de madera.

Hacemos una picada de olivas: picamos con un cuchillo las aceitunas y las aliñamos con oliva virgen.

Escaldamos los ajos en agua hirviendo, 3 veces, cambiando el agua cada vez. Ahora confitamos los ajos en oliva virgen, en el mismo cacito donde los hemos escaldado. La cantidad aproximada es el doble de aceite que de ajos. Cuando empiecen a dorar los ponemos en un vaso de batidora con su aceite. Añadimos unas gotas de agua y batimos con la termomix emulsionando.

Probaremos de sal y dejamos enfriar.

Solo nos queda freir las “rocas de bacalao”: en aceite bien caliente y en cantidad suficiente para cubrir los taquitos. Los sujetamos con la brocheta para no quemarnos.

Recién fritos los acompañamos con la picada de olivas y el alioli y listo!!!!