

Bacalao con ensalada templada de lentejas y mojama

La terrosidad de las [lentejas](#) combina muy bien con el [bacalao](#) en este reconfortante plato invernal. Para una versión más veraniega, puedes servir las lentejas frías con un poco de zumo de limón. .

Ingredientes para el bacalao con ensalada templada de lentejas y mojama

240 g de lentejas pardinas
1 cebolla grande, pelada y partida por la mitad
8 hojas de laurel, frescas si es posible
1 bulbo de hinojo, cortado en cuartos
Un manojo pequeño de tomillo fresco, los tallos atados
100 ml de aceite de oliva
4 filetes de bacalao (de unos 180–200 g cada uno), con piel
Sal Maldon y pimienta negra recién molida
2 chalotas grandes, peladas y finamente picadas
 $\frac{1}{2}$ bulbo de hinojo, finamente picado
5 cucharadas de vinagre Moscatel
20 hojas de menta fresca, finamente picadas
50 g de [mojama](#), cortada en lonchas muy finas

Elaboración

Coloca las lentejas, la cebolla, las hojas de laurel, el hinojo en cuartos y el tomillo en una olla grande y añade 4 litros de agua. Lleva a ebullición, luego reduce el fuego a fuego lento y cocina durante 45 minutos, o hasta que las lentejas estén tiernas. Escurre las lentejas, retira la cebolla, el hinojo, el tomillo y las hojas de laurel, y

deséchalos.

En una sartén antiadherente de fondo pesado, calienta 50 ml de aceite de oliva hasta que comience a humear ligeramente. Coloca los filetes de bacalao en la sartén con la piel hacia abajo.

Sazona con sal y pimienta y cocina durante 5 minutos. Dale la vuelta a los filetes, sazona nuevamente y cocina 5 minutos más, o hasta que el pescado esté bien cocido. Retira de la sartén y deja reposar un par de minutos en un lugar cálido.

Mientras se cocina el bacalao, termina de preparar las lentejas. Calienta 25 ml de aceite de oliva en una sartén de fondo pesado hasta que comience a humear ligeramente. Añade las chalotas y el hinojo picado y cocina de 2 a 3 minutos a fuego medio. No permitas que las verduras se doren.

Añade las lentejas y caliéntalas, luego retira del fuego y mezcla con los 25 ml restantes de aceite y el vinagre Moscatel. Agrega la menta y sazona bien con sal y pimienta.

Emplatado

Coloca las lentejas en una fuente para servir y pon el bacalao encima, rociando con los jugos de la sartén. Coloca la mojama sobre el bacalao y sirve.