

Bacalao con sopa fría de millo

En esta [receta](#), combinando la densa carne del bacalao con el bisque de millo dulce, los [hermanos Cerea](#) crean un plato que equilibra la dulzura con los sabores del mar.

La guarnición de palomitas de maíz y un brioche de papas fritas, añade una agradable textura al plato final.

Rinde para 4 personas

Receta de los hermanos Roberto y Enrico Cerea - Italia

Bacalao

4 filetes de bacalao de 150 g cada uno

Crema Bavaroise de Millo

4 mazorcas de millo fresco

1 chalota picada

20 g de mantequilla

16 g de zumo de lima

18 g de gelatina ablandada en agua helada

340 g de nata semimontada

5 g de sal

1 pizca de pimienta de espelette

Bisque frío de Millo

1/2 bulbo de hinojo

1/2 diente de ajo

40 g de mantequilla

80 ml de vermut seco

20 ml de coñac

1 lata de tomates cherry en conserva (también puedes usar tomates dulces si no lo encuentras)

Azafrán al gusto
30 g de jengibre picado
1 anís estrellado
3 vainas de cardamomo
Pimentón al gusto
500 ml de caldo de marisco, preferiblemente de langosta
4 ramitas de estragón
4 ramitas de tomillo
80 g de crema fresca (crème fraîche)
20 g de zumo de limón

Para Servir

1 pan de brioche
4 maíces tiernos
4 huevos de codorniz escalfados
8 ramitas de eneldo
1 puñado de palomitas de maíz
Sal negra

Quenelle de Bavaroise de Millo

Saca los granos de millo dulce de la mazorca y resérvalos para más tarde. Corta los núcleos, cubre con agua y lleva a ebullición. Deja cocer a fuego lento durante 1 hora.

Cuela y mide 250 ml del caldo. Sofríe la chalota en la mantequilla y añade el caldo de millo, el zumo de lima, la sal y la pimienta. Deja cocer a fuego lento durante unos minutos.

Tritura la mezcla con una batidora de mano, pasa por un colador y añade la gelatina, removiendo hasta que se disuelva.

Dejar enfriar, añade la nata semimontada y deja reposar en la nevera durante 2-3 horas antes de servir.

Bisque frío de Millo

Saltea el hinojo con el ajo y la mantequilla, desglasa con el vermut y el coñac y deja reducir.

Añade 100 g de granos de millo, los tomates cherry en conserva, el azafrán, el jengibre y las especias. Cuece durante 30 minutos.

Añade el caldo de marisco y cocina otros 10 minutos, añadiendo un ramillete de estragón y tomillo para que se infusione mientras se cuece.

Mezcla bien, retira el anís estrellado y las vainas de cardamomo y añade la crema fresca y el zumo de limón.

Precalienta el horno a 170°C

Corta 4 rebanadas de brioche lo más finas posible. Hornea entre dos bandejas planas durante 6-8 minutos hasta que se doren. Deja el horno encendido para el bacalao.

Escaldar el millo tierno en agua hirviendo con sal, corta por la mitad y fríe hasta dorar.

Cocinar el Bacalao

Calienta una sartén antiadherente a fuego alto y añade el bacalao con la piel hacia abajo.

Cocínalo durante 2 ó 3 minutos hasta que se dore, y pásalo al horno durante otros 2 minutos o hasta que el pescado esté bien cocido.

Emplatado

Coloca un huevo de codorniz escalfado en cada cuenco, sazona con sal negra y termina con un círculo de brioche encima.

Sazona 20 g de granos de millo y el millo tierno y colócalos

en los cuencos con algunas palomitas.

Decora con ramitas de eneldo y la quenelle de bavarois.

Añade el bacalao y sirve la sopa fría por separado en una tetera.