

Bacalao escalfado con caldo asiático

Esta receta de [bacalao escalfado](#) de [Andy McLeish](#) ofrece una variedad de sabores asiáticos que sorprenderá a tus amigos y familiares. Aunque preparar un buen caldo puede requerir esfuerzo y paciencia, la pureza y la intensidad de los sabores en el plato final justifican todo el trabajo. Es una opción ideal para añadir un toque exótico a tu cocina y disfrutar de una experiencia gastronómica única.

Ingredientes para el bacalao pochado y sus verduras

4 lomos de bacalao, de 120g cada uno
500g de espinacas baby, blanqueadas
200g de salicornia, blanqueada
20g de brotes de cilantro
150g de setas shimeji
50g de setas shiitake, en rodajas
3 tomates ciruela
1 lima kafir
1 trozo de mantequilla
sal
aceite de oliva

Para el caldo de champiñones

2kg de champiñones
2 cebollas, finamente cortadas
200g de azúcar moscovado
375ml de vino blanco
3.4l de caldo de pollo
1 toque de salsa de pescado

1 toque de salsa de soja
aceite vegetal

Clarificación

1 manojo de tallos de cilantro
3 tallos de hierba de limón
20g de jengibre
250g de claras de huevo
200g de champiñones

Elaboración

Coloca una sartén pesada a fuego medio-alto y añade el aceite. Una vez caliente, agrega el azúcar y las cebollas, deja caramelizar – aproximadamente 20/25 minutos – y luego desglasa con vino blanco.

En una sartén aparte, sofríe los champiñones en rodajas en un poco de aceite vegetal hasta que se doren ligeramente y luego escurre el exceso de líquido y/o aceite.

Devuelve los champiñones a la sartén junto con las cebollas, agrega el caldo de pollo y deja hervir a fuego lento durante 2 horas. Cuela y enfria en el frigorífico durante la noche.

Para hacer la clarificación y terminar el caldo, mezcla en una licuadora la hierba de limón, el cilantro, los champiñones y el jengibre, luego añade las claras de huevo.

Saca el caldo de champiñones del frigorífico y desespuma la grasa que se haya formado en la superficie. Vierte el caldo en una sartén y bate la mezcla de clarificación en el caldo.

A fuego lento, lleva el caldo y la clarificación a fuego lento y cocina muy despacio durante 1 hora. Retira del fuego y cuela el caldo claro – pasándolo a través de una muselina . Sazona con un poco de salsa de soja y salsa de pescado al gusto.

Coloca cada trozo de bacalao en una bolsa de vacío, añade una gota de aceite de oliva y sella. Cocina en un baño maría a 56°C durante 15 minutos.

Para el concassé de tomate, blanquea, pelar y quitar las semillas de los tomates. Corta la pulpa en cubos de 1cm y reserva.

Coloca una sartén a fuego medio y añade la mantequilla. Una vez que la mantequilla esté espumosa, saltea las espinacas y la salicornia blanqueadas y sazona.

Lleva el caldo asiático a ebullición y añade las setas shiitake, las setas shimeji y el concassé de tomate.

Emplatado

Distribuye las espinacas y la salicornia en los platos con las setas. Vierte un poco de caldo, dejando la mitad para el siguiente paso. Saca el bacalao de las bolsas.

Quita la piel y sazona con sal marina. Utiliza un microplane para rallar la cáscara de la lima kaffir sobre el pescado. Sirve el bacalao sobre las espinacas y vierte el caldo restante. Adorna con los brotes de cilantro o con hojas (las más pequeñas del ramillete) y sirve inmediatamente.