

Bacalao al punto de sal con crema de berros y papa bonita



**POR: Chef
Jorge Bosch**

Dificultad media

El berro, aunque Ud. no lo crea, es uno de los vegetales verdes de más antigüedad en su consumo, persas, griegos y romanos percibían los grandes beneficios que aportaban a la salud de sus soldados. Por otro lado, el bacalao, protagonista principal de esta receta tuvo su auge cuando la iglesia impuso el ayuno, prohibió mantener relaciones sexuales y comer carne.

Lo cual, aquí en España y especialmente para los vascos se convirtió en un gran negocio con abstinencia de cuaresma, y sin decir cuando la iglesia prohibió comer carne la mitad de los días del año, razón demás para disparar el consumo de bacalao, el cual, era un alimento de calidad y barato.

El chef, eligió imprimir ese toque de canariedad a la receta, y nunca se ha podido escoger mejor género para tal fin, así que, una papa antigua de canaria, la bonita para ser más exacto, una de las 29 variedades que coexisten en el archipiélago se entremezclará con estos dos ingredientes para hacer una receta de mucho nivel, gastronómicamente hablando.

ingredientes 4 personas:

300 gr Lomo de Bacalao

100 gr Crema de berros
4 Unids Papas bonita
Aceite de Oliva Extra
Cebollino

Para la crema de berros

2 manojos de berros
500 gr de papas bonita
500 gr de cebolla blanca
300 gr de berros
2 dientes de ajo
Salpimentar al gusto

Preparación

Pochar los puerros, la cebolla blanca y el ajo. Añadir las papas, en cachelos, mezclar y cubrir con agua. Cuando la papa ya esté cocinada, añadir los berros 3 minutos, rectificar de sal y pimienta, retirar y triturar.

Guisar las papas bonitas con agua y sal. Confitar los lomos de bacalao en el aceite a 70º durante 9 minutos.

En el momento de servir, calentar la sopa de berros y colocarla al fondo del plato. Añadir las papas bonitas peladas y disponer encima los lomos de bacalao. Decorar con cebollino y regar con un chorro de aceite de oliva.