

Lomo de bacalao al horno con espaguetis, pesto de ajo silvestre, panceta crujiente y pangrattato

Este plato combina ingredientes simples y frescos con una presentación elegante, ideal para cualquier ocasión especial. El [lomo de bacalao](#) al horno, jugoso y perfectamente cocinado, se sirve sobre una cama de espaguetis cubiertos con un aromático pesto de ajo silvestre y panceta crujiente. El toque final lo aporta el pangrattato, un crumble dorado de pan de masa madre que añade textura y profundidad al plato. Si dispones de más tiempo, frotar el pescado con sal y dejarlo reposar unas horas en la nevera antes de cocinarlo ayudará a compactar su carne para un horneado perfecto.

[Paul Ainsworth](#), reconocido como uno de los mejores chefs de **Gran Bretaña**, destaca por sus platos creativos y técnicamente impecables que celebran la estacionalidad de **Cornwall**. Tras formarse con grandes figuras como **Gary Rhodes**, **Gordon Ramsay** y **Marcus Wareing**, ha desarrollado un estilo único que combina influencias de su infancia con sabores internacionales, ofreciendo una cocina regional auténticamente **cornish**.

Ingredientes para lomo de bacalao al horno con espaguetis

Para el bacalao

600 g de lomo de bacalao, cortado en 4 porciones iguales

400 g de espaguetis

100 g de panceta o bacon ahumado en tiras

200 ml de caldo de pescado o vegetal (de buena calidad)

60 g de piñones, tostados
Zumo de 1 limón
100 g de crème fraîche
20 g de albahaca, picada
20 g de perejil, picado
20 g de ajo silvestre, picado
50 g de mantequilla, más extra para engrasar
25 g de aceite vegetal

Para el pesto de ajo silvestre

30 g de albahaca
30 g de ajo silvestre
100 g de piñones, tostados
10 g de zumo de limón
30 g de queso parmesano, rallado
100 g de aceite de oliva
Sal al gusto

Para el pangrattato

250 g de pan de masa madre, troceado
4 dientes de ajo, rallados finamente
20 g de hojas de tomillo
Ralladura de 1 limón
Sal al gusto
50 g de mantequilla

Para decorar

20 g de ajo silvestre, picado
Flores de ajo silvestre

Elaboración del lomo de bacalao al

horno con espaguetis



Prepara el pesto de ajo silvestre

Tritura en un mortero la albahaca, el ajo silvestre y los piñones hasta obtener una pasta gruesa. Añade gradualmente el resto de los ingredientes hasta alcanzar la consistencia deseada de pesto.

Prepara el pangrattato

Coloca todos los ingredientes en un procesador de alimentos y tritura hasta obtener migas finas. Calienta una sartén a fuego medio, derrite la mantequilla y añade las migas. Tuesta hasta que estén doradas y crujientes. Retira y reserva.

El lomo de bacalao

Precalienta el horno a 180°C (gas 4).

Sazona ligeramente los lomos de bacalao y colócalos en una bandeja de horno engrasada con mantequilla. Hornea durante 10-12 minutos. Retira y deja reposar en un lugar cálido.

Cocina los espaguetis

Hierve abundante agua con sal y cocina los espaguetis según las instrucciones del paquete.

En una sartén grande, calienta el aceite vegetal y fríe la panceta hasta que esté crujiente. Añade la mantequilla para un acabado extra crujiente y desglasa con el caldo. Reduce ligeramente y luego incorpora 300 g del pesto de ajo silvestre, los piñones, el zumo de limón y la crème fraîche. Añade las hierbas frescas y mezcla bien.

Emplatado

Escurre los espaguetis y mézclalos con la salsa hasta que queden bien cubiertos. Distribuye los espaguetis en platos individuales y coloca un lomo de bacalao sobre cada porción. Espolvorea el pangrattato sobre el bacalao y decora con ajo silvestre picado y flores de ajo silvestre.