

BACALAO ARRIERO AL TOMATE DE MANSILLA CON TRIGUEROS Y SU DULCE DE TOMATE

INGREDIENTES:

Bacalao, Ajos, Aceite de Oliva, Pimentón, Salsa de Tomate de Mansilla, Carne de Pimiento Choricero, Nata, Azúcar, Sal, (opcionalmente utilizaremos setas) Huevo cocido, Espárragos trigueros, Puerros de Sahagún, Pimiento de Fresno de la Vega.

ELABORACION:

Pondremos el bacalao a remojo dos días antes cambiando el agua cada 8 horas.

En una tartera preferiblemente de PERERUELA añadiremos la salsa de tomate de mansilla, dejar a fuego lento un rato y añadir 2 charaditas del pimiento choricero , dejar cocer, al mismo tiempo en otra cazuela ponemos a hervir agua y cocemos el bacalao retiramos cuando rompe a hervir el agua ponemos el bacalao sobre la salsa de tomate en la cazuela y dejamos cocer todo al tiempo muy lentamente para que el bacalao no se desmigüe, en una sartén salteamos las setas y retiramos en el mismo aceite pondremos a freír unos ajos en laminas cuando estén dorados espolvorear un poco de pimentón y verter seguido sobre el bacalao entomatado, en este momento añadiremos las setas y dejar 5 min. Al fuego y listo.

Para el dulce de tomate tomaremos la nata fría y la montaremos añadiremos salsa de tomate de mansilla y azúcar remover para mezclar todo bien y cocer en el horno muy fuerte 5 minutos, colocar al lado de los espárragos triperos y presentar.

En Valderas a lunes, 08 de noviembre de 2004

RESTAURANTE LA MARAVILLOSA

POR: Manuel Cuesta López

Para CERTAMEN PRIMERA EXALTACION GASTRONOMICA DEL TOMATE DE MANSILLA