

El Saber Culinario

El blog dedicado a la Cocina, la Gastronomía y las Ciencias de la Alimentación

Cre moso de bacalao y cornicabra con frutos secos caramelizados



Este cremoso de bacalao y cornicabra con frutos secos caramelizados bien te puede servir de entrante o primer plato en una comida o cena que organices en casa de cara a la Navidad. En esta receta vamos a combinar el [bacalao](#) con el infundible sabor del **aceite cornicabra** y la textura crujiente de los frutos secos. Coge la cuchara y a disfrutar!

Esta receta participa en el concurso para bloggers que ha organizado la [Denominación de Origen Montes de Toledo](#), que consiste en hacer un plato que tenga como base el **aceite de oliva cornicabra DO Montes de Toledo**.

Vamos a ver si mi receta de **cremoso de bacalao y cornicabra con frutos secos caramelizados** convence al jurado, que está formado por expertos gastronómicos y presidido por Pepe Rodríguez, también jurado del programa [Masterchef](#).

Como dije al principio, este cremoso de bacalao y cornicabra te vendrá de lujo como un primer plato o, incluso, como [entrante o aperitivo en Navidad](#), en cuyo caso tendrías que rebajar la porción que se sirva.

Con el toque del aceite cornicabra quedó delicioso, seguro que con esta receta quedarás de maravilla.

El Saber Culinario

El blog dedicado a la Cocina, la Gastronomía y las Ciencias de la Alimentación

El Saber Culinario

El blog dedicado a la Cocina, la Gastronomía y las Ciencias de la Alimentación

Ingredientes del cremoso de bacalao y cornicabra:

- 400 g de bacalao desalado
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra cornicabra (1/4 de vaso)
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 100 ml de nata para cocinar (1/2 vaso)
- 50 ml de leche entera (1/4 de vaso)
- 1 cucharadita de harina de maíz refinada
- 50 g de frutos secos (almendras y cacahuetes)
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 hoja de laurel
- Granos de pimienta
- Aceite de oliva virgen extra cornicabra y 1 pizca de pimentón para la presentación

Nota: esta receta ha sido elaborada con productos proporcionados por la DO Montes de Toledo



Preparación y comentarios:

1. Cocemos el bacalao. Colocamos los trozos de bacalao en un olla con la piel hacia abajo y cubiertos totalmente con agua. Añadimos una hoja de laurel y unos cuantos granos de pimienta. En el momento en el que empiece a hervir contamos 5 min y retiramos del fuego. Dejamos escurrir.

El Saber Culinario

El blog dedicado a la Cocina, la Gastronomía y las Ciencias de la Alimentación

2. Aromatizamos el aceite de cornicabra. Freímos a fuego lento los ajos pelados en láminas y la guindilla con los 50 ml de aceite cornicabra. Ojito, retiraremos los ajos cuando éstos empiecen a coger algo de color (si lo hacemos cuando estén muy tostados habremos echado la receta a perder, porque amargará demasiado). Reservamos el aceite.

3. Hacemos el cremoso de bacalao y cornicabra. Quitamos la piel y las espinas del bacalao y lo ponemos en el vaso de la batidora. Vamos batiendo, añadiendo poco a poco el aceite aromatizado y la nata, que estarán templados. Para asegurarnos que la mezcla queda homogénea, lo volvemos a poner en el fuego y añadimos la harina de maíz refinada disuelta en la leche. Lo mantenemos al fuego unos 3-4 min y reservamos (si vemos que queda muy espeso, podemos añadir un poquito más de leche).

4. Caramelizamos los frutos secos. Partimos una pequeña cantidad de almendras y cacahuets y los ponemos con 3 cucharadas de azúcar a fuego lento. Cuando caramelicen los retiramos a un plato en donde habremos puesto un trozo de papel vegetal o de horno (cuidadín con tocar el caramelo con la mano, pupita asegurada).

5. Montamos el plato. Servimos en un vasito un poquito del cremoso de bacalao y echamos por encima un chorreón de aceite de oliva cornicabra. Le espolvoreamos un poquito de pimentón y ponemos encima unos cuantos frutos secos caramelizados. ¡A comer!

Consejo: aunque se puede comer en el momento, me gustó más el sabor una vez reposado. En este caso, sirve los vasitos con el cremoso y guárdalos en la nevera. Al día siguiente, caliéntalos en el microondas un poco para quitarle el frío y decora con el aceite y los frutos secos.



El Saber Culinario

El blog dedicado a la Cocina, la Gastronomía y las Ciencias de la Alimentación

¿Has probado el aceite de oliva cornicabra?

Aquí en España tenemos la suerte de poder cultivar distintos tipos de olivos (de acuerdo al clima y a la tierra) que van a dar diferentes variedades de aceitunas y, por tanto, el aceite que se produzca con ellas, tendrá una cierta personalidad.

De entre las **variedades de aceituna que se usan para la producción de aceite de oliva**, seguro que te suenan picual, hojiblanca o arbequina, pero también existen otras, como picudo, verdial o lechín, por ejemplo. Hoy me voy a centrar solamente en dar unas cuantas notas sobre el **aceite de oliva de la variedad cornicabra**, que se produce sobre todo en la zona de Toledo y Ciudad Real.

El **aceite de oliva virgen extra de la variedad cornicabra** y, en concreto, el de la [DO Montes de Toledo](#), que es el que he podido probar, es un aceite muy particular, muy aromático, de un color amarillo-verdoso y ni tan picante ni tan amargo como otros aceites.

¿Dónde se recomienda usarlo? Puesto que no enmascara demasiado el sabor de otros ingredientes, puede utilizarse en crudo en ensaladas, aliños y salsas o bien, en guisos o en frituras (este aceite resiste muy bien la oxidación).

Puesto que el mundo del aceite de oliva es inmenso, ya iré contando más cosas sobre nuestro oro líquido!

Un saludín!