



Ensalada templada de bacalao

Con este plato participo en el concurso que organiza [aceite de Cornicabra DO Montes de Toledo](#) y hoy es el último día para presentar la receta !!!!

Es un plato ideal para estas fiestas , ligerito , con mucho sabor y lo más importante, o por lo menos para mi , que lo puedes dejar preparado con antelación y montarlo en el último momento , está igual de rica templada que fría , que estos días a uno le gusta disfrutar de la familia .



Ingredientes para 2 personas :

- 250 gr de patata
- Cebollino fresco
- 50 gr de bacalao ahumado
- 1 mandarina
- 1/2 diente de ajo

Un bocado de cielo



- 1 huevo
- 100 ml de Aceite de oliva DO Montes de Toledo + un chorrito para aliñar las patatas
- Sal
- Vinagre

Preparación:

Cocemos en un cazo con agua las patatas , sin pelar ni partir , bien limpias , hasta que al pincharlas veamos que estan bien tiernas . Dejamos templar , pelamos y cortamos en cubitos . Aliñamos con un poco de sal y aceite y reservamos .

Picamos el cebollino y reservamos .

Hacemos el alioli de la siguiente manera . Ponemos en el vaso de la batidora el ajo , el huevo , el Aceite de Oliva , sal y vinagre a gusto y comenzamos a batir , sin mover la batidora , hasta que veamos que empieza a emulsionar . Movemos suavemente el brazo de la batidora arriba y abajo hasta que quede una mezcla homogenea y reservamos tapadito en el frigo .

Pelamos la mandarina y sacamos los gajos , reservamos .

Ya solo nos queda el montaje de nuestro plato . Para ello usamos un cilindro de presentación o de cortar galletas y ponemos una buena capa de patatas . Después una capa de alioli , si os gusta sed generosos . Un poco de cebollino picado por encima y por último unos trocitos de bacalao .

Decoramos con los gajos de mandarina y ya tenemos un plato 10 para disfrutar en familia .