

BACALAO MANTECADO CON POLENTA



Ingredientes Menù

- 130 g Èbaccalà - WL1X
- 20 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
- 50 g Polenta della casa (Polenta de la casa) - PL1

Ingredientes

- 200 ml Agua
- al gusto Brotes frescos
- al gusto Perejil

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

En una amasadora planetaria montar unos minutos el bacalao con aceite. Preparar la polenta siguiendo las cantidades que se indican en el envase. Peso total del producto ya preparado con agua: 250 g. Tan pronto como llegue a ebullición, retirar la polenta del fuego y verterla en el plato. Con una cuchara formar tres bolitas de bacalao y colocarlas sobre la polenta. Decorar con el perejil y los brotes.