# Bacalao confitado a baja temperatura y parmentier de pimientos asados

FÁCIL | 10 MIN. | 4 RACIONES

## Parmentier de pimientos asados

### INGREDIENTES

- 4 pimientos rojos grandes asados y pelados
- 8 patatas medianas cocidas y peladas
- Sal y pimienta recién molida al gusto
- Mantequilla al gusto
- Aceite de oliva virgen extra al gusto
- Una pizca de agua de la cocción

### PREPARACIÓN

1. Asar los pimientos a 250 ºC durante 20 minutos aprox. y pelar, reservar.
2. Mezclar la patata y el pimiento asado -previamente cortado a tiras- y con ayuda de las varillas dentro del bol, integrar todo y mezclar bien. Añadir la mantequilla, el aceite y la pimienta al gusto y de nuevo volver a trabajar hasta obtener una mezcla homogénea, utilizar el agua de la cocción para dar una textura cremosa y sedosa a vuestro gusto.

### ACCESORIOS

- Direct Prep
- Varillas

# Bacalao confitado a baja temperatura y parmentier de pimientos asados

FÁCIL | 10 MIN. | 4 RACIONES

## Bacalao confitado

### INGREDIENTES

- 4 lomos de bacalao
- Hierbas aromáticas al gusto
- 2 dientes de ajo
- 4 cayenas
- Mostaza en grano
- Cebollino fresco
- Sal y pimienta recién molida al gusto
- Para decorar: germinados, rúcula o cualquier cosa que aporte volumen al plato

### ACCESORIOS

- Envasadora al vacío
- Bolsas de vacío aptas para cocción
- Direct Prep
- Tapón de cocción lenta

### PREPARACIÓN

1. Añadir 1,5 litros de agua en el bol con el accesorio tapón de cocción lenta colocado en la base para poder tener más espacio en la cocción y ajustar la temperatura a 55 ºC.
2. Introducir en la bolsa de vacío el bacalao y los aromáticos al gusto juntamente con una cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra por ración de bacalao, envasar al vacío en bolsa apta para cocción.
3. Una vez alcanzada la temperatura, introducir los 4 lomos y cocinar durante aproximadamente 15 o 20 minutos (dependerá del tamaño del lomo y del gusto del punto de cocción).
4. Si lo consumimos en el momento, simplemente es abrir las bolsas con cuidado y el líquido resultante de las bolsas lo llevamos a una sartén para reducir los jugos y poder concentrar sabores, para poder repartir por encima del bacalao. Si por el contrario no lo consumimos al momento, hay que parar la cocción rápidamente, esto simplemente se hace introduciendo las bolsas de los lomos de bacalao en agua fría con hielo, de esta manera evitamos que se pase la cocción. Para consumir estos lomos en otro momento, simplemente es regenerar en agua caliente intentando tener una previsión de sacarlos de la nevera unas horas antes para que pierdan el frío y el calentamiento en agua no sobrepase la cocción en exceso.

### OPCIONAL

Decorar con la parmentier en el fondo del plato y un poquito de cebollino picado. También se le puede dar volumen con los germinados al gusto o la rúcula fresca.