

## Receta de Bacalao a la Reina

Ingredientes: (Para 4 comensales)

Aceite de Oliva (fondo de sartén)

1 Kg de Bacalao salado (ya desalado)

3 Dientes de Ajo

4 Gambas por comensal

1 Cucharadita rasa de Pimentón dulce

1 Cucharada de Uvas pasas

1 Copa de Brandy para flambear

Nata líquida para cocinar (15% materia grasa)

Sal y pimienta a gusto

Pisto (ya preparado para la presentación).



- Se infusionan los ajos enteros en el aceite para que coja su aroma, y se retiran cuando empiecen a “bailar”.



- Dejar que se temple el aceite y echar en él el pimentón, que no se quem.



- A continuación se añaden las gambas y se flambean con el coñac.



- Se añade la nata, se introduce el bacalao, las pasas, la pimienta y el pimentón.



- Se cuece dejando la crema reducir hasta que tenga la densidad deseada.



- Salpimentar a gusto.



- Se sirve sobre un fondo de pisto y se napa con su salsa de cocción por lo alto. Decorar con un poco de pimentón y servir.



¡¡¡Buen provecho!!!