

Receta Cepesca:

Ventresca de Bacalao con mermelada de tomate natural y salsa de queso

Si quieres deleitar a tus invitados esta receta es una auténtica genialidad, no dejes pasar esta ocasión y disfruta cocinando este nutritivo pescado. Lo único que debemos saber es que esta receta lleva mermelada casera y necesita unas tres horas y media de preparación. Como consejo, puedes preparar el día antes la mermelada y en tan sólo media hora tienes un rico plato principal de pescado.

Ingredientes:

- 2 Ventrescas de Bacalao fresco
- 600 gr. de Tomates
- 250 gr. de Azúcar
- 1 cebolla
- 3 limones
- 100 gr de queso suave (puede ser en porciones)
- Sal
- Pimienta negra
- 1 bote pequeño de nata de cocinar
- Opcional: un bote hermético para guardar la mermelada



Preparación de la mermelada de tomate:

Lo primero que tenemos que hacer es pelar y trocear todos los tomates naturales.

Una vez pelados y troceados, pesamos los tomates para que haya equilibrio en el sabor. En esta receta se debe utilizar la mitad del peso de tomates en azúcar. Una vez pesados, echamos los tomates a la cazuela. Si tienes ahora medio kilo de tomates, añade ahora 250 gramos de azúcar.

Ahora echa en esa misma cazuela el zumo de limón (corta los limones a la mitad y con un tenedor los pinchas encima sacándoles el jugo) y deja reposar todo durante tres horas. Y así se van a mezclar bien los sabores y además será más fácil cocinarlos al fuego.

Ahora ponemos la cazuela a fuego lento y removemos todo el rato (tarda unos 45 minutillos), iremos viendo que se convierte en una masa más espesa. No queremos que esté demasiado líquida, así que vamos probando hasta que cuaje más y sea más mermelada.

Retiramos la mermelada del fuego unos minutos antes de alcanzar el espesor adecuado puesto que al meterlo en la nevera, se enfriará y se hará dura.

Pero antes de que lo metamos en la nevera vamos a usar la mermelada caliente para nuestro pescado. Y si se queda fría, la calentaremos un poco después cuando nuestro pescado esté casi hecho, pues va a ser nuestra base del pescado. Como consejo podéis guardar la mermelada en un bote hermético.

Para la ventresca de bacalao:

Pelamos y picamos mucho la cebolla y la reservamos.

Precalentamos el horno a 180 grados.

Empezamos con nuestro pescado: Ponemos en una bandeja habilitada para horno aceite de oliva virgen extra y un poco de sal. Añadimos nuestro bacalao y lo metemos a calentar.

Mientras, pochamos la cebollita en una sartén. Cuando esté muy hecha le metemos el queso que hayamos elegido y, una vez derretido, añadimos el bote de nata. Y movemos para que se espese y reduzca. Salpimentamos un poco.

Si ahora mismo, la mermelada estuviera fría, echamos un poco a una sartén y la calentamos para que se derrita un poco. El resto de mermelada nos servirá para acompañar unas buenas tostas en el aperitivo.

Presentación:

Ponemos de base la mermelada de tomate, echamos la salsa de queso encima de la mermelada y ponemos la ventresca de bacalao encima. Listo para servir. Incluso podemos poner perejil por encima de decoración.

Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con más de 750 empresas pesqueras, 861 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita www.cepesca.es