



CALLOS DE BACALAO A LA ANDALUZA CON CURRY ROJO, BRANDADA Y GUINDILLAS EN VINAGRE DE PX

INGREDIENTES

Para los callos de bacalao

200g de callos de bacalao

1 diente de ajo

30g de cebolleta pequeña

30g de de pimiento rojo de asar

50ml de Vino Fino Denominación de Origen de Montilla-Moriles

Pimentón dulce c.s

Pasta de Curry rojo c.s

30g de tomate rallado

Agua de escaldar los callos c.s

A elegir aceite de oliva virgen extra (AOVE) denominación de origen Priego de Córdoba c.s

Para la brandada

180g de bacalao a punto de sal

1 patata pequeña

1 diente de Ajo

A elegir aceite de oliva virgen extra (AOVE) denominación de origen Priego de Córdoba c.s

4g de Gluco

1l Agua natural

5g de Alginato

Otros

3 Bastones de cebollino

1 Guindilla en Vinagre Dulce al Pedro Ximénez de la Denominación de Origen Protegida

Vinagre de Montilla-Moriles



ELABORACIÓN

Para los callos

Cortar los callos en cuadrados pequeños y del mismo tamaño

Lavar y pelar el ajo y la cebolla, retirar el tallo y las semillas del pimiento, picar en brunoise y reservar.

En una sartén calentar el AOVE y hacer un sofrito con el ajo, la cebolla y el pimiento, añadir el curry, el pimentón, el vino, los callos y el tomate rallado. Dejar cocinar hasta que los callos estén tiernos, añadir si fuera necesario agua de cocción y rectificar de punto de sal.

Dejar reposar.

Para la brandada

Cocinar el bacalao envasado al vacío en el microondas hasta que esté listo (baja potencia).

Poner la patata en agua con sal sin quitar la piel y cocer hasta que este tierna.

Sacar de la bolsa el bacalao y colocar en el vaso de la batidora, laminar el ajo y freír sin que llegue a estar dorado, triturar con el bacalao e incorporar el aceite poco a poco hasta que esté bien emulsionado, añadir la patata cocida e incorporar el gluco y meter en la manga pastelera, enfriar.

Mezclar el agua con el alginato y reservar.

A la hora de servir, precalentar el horno a unos 150°C, hacer los ñoquis de brandada y colocar dentro de la cazuela con AOVE, introducir hasta que estén templados, calentar los callos.

Cortar las guindillas en aros y reservar.

Rizar el cebollino y reservar en agua con hielo.

VAJILLA NECESARIA PARA EL EMPLATADO

Plato sobero

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN

Colocar el guiso de callos en la base del plato, sobre estos los ñoquis de brandada, terminar con el cebollino rizado y la guindilla en rodajas



MARIDAJE “El vino elegido para este plato es FINO de la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles”