



MADE IN  
ARAGÓN

*bacalao al chilindrón*

Ingredientes para 4 personas:

8 trozos de bacalao

8 filetes de jamón serrano

salsa chilindrón:

50 gr de AOVE (aceite de oliva virgen extra)

1 cebolla mediana

1 pimiento rojo pequeño

1 pimiento verde

100 ml de vino blanco

150 gr de jamón serrano en daditos

800 gr de tomate triturado

1 hoja de laurel

Preparación en MyCook Touch:

salsa chilindrón:

Calentamos el AOVE 1 minuto, 120°, velocidad 1.

Añadimos la cebolla troceada. Cocinamos 5 minutos, 120°, velocidad SOFRITO.

Incorporamos los dos tipos de pimientos, lavados y troceados. Cocinamos 5 minutos, 120°, velocidad SOFRITO.

Agregamos los taquitos de jamón serrano y el vino blanco, quitamos el cubilete y cocinamos 3 minutos, 120°, velocidad 3.

Finalmente, incorporamos la hoja de laurel y el tomate triturado, damos un punto de sal y un toque de azúcar. Cocinamos 20 minutos, 90°, velocidad 3. Reservamos la salsa.

cocinado del bacalao al vapor:

Salpimentamos los trozos de bacalao y colocamos en la vaporera sobre papel de hornear, aprovechando las dos alturas. Reservamos.

En la jarra colocamos 1.200 gr de agua y calentamos 5 minutos, a 120°, velocidad 3.

Quitamos la tapa y colocamos la vaporera. Cocinamos 15 minutos, 120°, velocidad 3.

crujiente de jamón:

Mientras se cocina al vapor el bacalao, preparamos el crujiente de jamón.

Colocamos en un plato de postre un papel de cocina, sobre éste, dos filetes finos de jamón serrano. Tapamos con otro papel de cocina. Cocinamos 1 minuto en el microondas a máxima potencia. Reservamos.

Montaje:

Colocamos en el fondo del plato salsa chilindrón, sobre ésta...el bacalao y rematamos con un crujiente de jamón.

[Conlaszarpasenlamasa](#)



©conlaszarpas