

Bacalao crujiente con queso Vermeer

Esta receta de pescado es un delicioso plato de bacalao crujiente, servido con una ensalada de tomate y ajo al vinagre balsámico como refrescante acompañamiento. Perfecto con queso Vermeer delicado y lleno de sabor.



Para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Ingredientes

4 x 150g de filetes de bacalao
2 anchoas en aceite, escurridas
2 cucharadas soperas de perejil recién machacado
50g de migas de pan frescas
100g de queso Vermeer rallado
Sal y pimienta negra en grano molida

Para la ensalada de tomate:

375g de tomates mezclados maduros
1 diente de ajo pequeño machacado
1 cucharada soperas de albahaca cortada en tiras
15ml de vinagre balsámico

Preparación

1. Precaliente el horno a 200 °C, posición 6. Coloque los filetes de anchoa, el perejil las migas de pan y el queso Vermeer en un robot de cocina y mantenga apretado hasta que se mezclen bien.
2. Coloque el pescado en una bandeja de horno y pegue la miga a la parte superior de cada filete. Cocine en el horno durante 12-15 minutos hasta que el pescado se haya cocinado del todo y la miga esté crujiente y dorada.
3. Mientras el pescado se cocina, haga la ensalada de tomate. Corte los tomates en trozos y piezas pequeñas. Colóquelos en un recipiente con el ajo y la albahaca, sazone con un poco de sal y pimienta negra en grano machacada, y a continuación rocíe el vinagre.
4. Sirva el pescado con la ensalada de tomate.

Truco del cocinero:

- También puede utilizar queso Vincent para este plato.