

CARPACCIO DE BACALAO



Ingredientes para 4 personas:

- 4 trozos de bacalao (fresco o salado)
- 1/2 kg de tomates maduros
- Aceite de oliva
- Orégano

Elaboración:

1. Si elegimos bacalao salado, empezaremos desalándolo sumergiéndolo en agua fría al menos dos días antes. Según lo grandes que sean los trozos de bacalao podemos tenerlos en remojo 3 días. Debemos cambiar el agua tres o cuatro veces. Si elegimos bacalao fresco nos saltamos este paso.
2. Metemos el bacalao en el congelador, bien envuelto en una bolsa de congelar para que no se reseque, al menos una hora. Así se endurecerá y será más fácil cortarlo.
3. Cortamos en daditos los tomates y los repartimos en un lado de la bandeja en la que vayamos a servir el carpaccio. Sacamos el bacalao del congelador y lo cortamos en lonchas con un cuchillo afilado o un corta fiambres, lo más finamente que podamos.
4. Distribuimos las lonchas de bacalao en el centro del plato. Regamos generosamente con aceite de oliva y espolvoreamos con orégano.