FABAS DE LOURENZÁ IXP CON CALLOS DE BACALLAU AO PILPIL

YAYO DAPORTA

Ingredientes

4 persoas

- 500 g de fabas IXP Faba de Lourenzá
- 1 pemento verde
- 1 pemento vermello
- 1 cenoria
- 1 tomate
- 1 cebola pequena
- 250 g de callos de bacallau
- 500 ml de aceite de oliva virxe extra de Artesanía Alimentaria
- Ceboliño
- Nori crocante

Elaboración

Fabas

1. Cocer as fabas xunto coas verduras a lume suave durante 40 minutos.
2. Aos 30 minutos, retirar as verduras, trituralas e coalas sobre as fabas.
3. Continuar a cocción durante 10 minutos máis ata obter unha textura ligada.

Callos de bacallau ao pilpil

1. Cortar os callos en tiras.
2. Confitar en aceite de oliva a 80 °C durante 30 minutos.
3. Retirar parte do aceite e comezar a mover os callos suavemente, incorporando o aceite pouco a pouco ata emulsionar e obter un pilpil ligado.

Continuación

FABAS DE LOURENZÁ IXP CON CALLOS DE BACALLAU AO PILPIL

Montaxe

1. Dispor as fabas nun prato fondo.
2. Cubrir cos callos de bacallau ao pilpil.
3. Rematar con ceboliño picado e nori crocante.