

Nombre: SARA ALONSO GRAJALES

**BACALAO "DE GRANJA" CON HOLANDESA DE AZAFRÁN Y ZANAHORIAS
ESPECIADAS**

RECETA DE COCINA

INGREDIENTES

1 lomo de bacalao (800gr), 12 lonchas de bacon ahumado o panceta, 2 cucharadas de aceite, 2 yemas de huevo, unas gotas de zumo de limón, 250 gr mantequilla derretida, 800gr de zanahorias (si puede ser baby), un vasito de vino blanco, unas ramitas de tomillo, un manojo de cebollino, sal y pimienta

ELABORACIÓN

Para la guarnición derretimos 50gr de mantequilla y salteamos las zanahorias previamente peladas (si son baby se pueden poner enteras, sino en láminas). Añadimos el vino blanco y dejamos reducir. Por último, espolvoreamos el tomillo para aromatizar y el cebollino en el último momento para presentar.

Salsa Holandesa:

Montamos la dos yemas de huevo al baño maría con unas gotitas de limón y cuando hayan duplicado su volumen añadimos a chorro fino la mantequilla derretida y si es posible, previamente clarificada (solo consiste en derretirla y separar la capa blanquecina que aparece en superficie, que contiene la lactosa, azúcares, agua, etc. El resultado es una mantequilla más "fina y sana") y vamos batiendo suave pero a un ritmo constante hasta conseguir la consistencia deseada. Por último añadimos sal, pimienta y azafrán en polvo al gusto.

Envolvemos el lomo de bacalao con las lonchas de bacon de modo que quede perfectamente "escondido". No conviene salar, puesto que el propio bacalao y el bacon ya contienen suficiente. Metemos al horno a 200 grados durante 15-20 min.

Servir acompañado de la holandesa ligeramente napándolo y la guarnición a un lado.

RELACIÓN CON LECTURAS

La receta se centra en el capítulo "Aviñón" (página 69) del libro "La cocina cristiana de Occidente", donde alude a la zona sudeste francesa de la Provenza y donde se asegura que se pueden comer un buen bacalao. En este caso, y dado que es un pescado con un sabor muy marcado, he pensado en añadir el bacon para hacerlo más apetecible y darle un toque "mar y montaña". Unido a esto quiero destacar y ceder protagonismo a la salsa y en concreto a la "holandesa", de origen francés también y una de las cinco salsas básicas de la cocina francesa e internacional.

Las salsas tuvieron su época de esplendor con en el Siglo XVI con el "Gremio de maestros salseros" en Francia para luego decaer en el XIX hasta el punto de provocar rechazo o considerarse poco "elegantes". En cualquier caso quería hacer un homenaje a

"ellas", las salsas, capaces de disfrazar y potenciar recetas casi a partes iguales. En este caso, esta versión con azafrán de la "salsa holandesa", una de las más difíciles de elaborar, acompaña a la perfección este pescado de potente sabor potenciándolo pero sin perder su protagonismo.