

## thermomix

### BACALAO CON SANFAINA Y MUSELINA DE AJOS

#### INGREDIENTES:

200 g de berenjenas troceadas  
1 cucharadita de sal  
150 g de calabacines troceados  
100 g de pimiento verde troceado  
200 g de pimiento rojo troceado  
250 g de cebolla a cuartos  
70 g de aceite de oliva  
400 g de tomate natural triturado  
Sal y pimienta  
500 g de bacalao remojado y desalado

#### MUSELINA

300 g de aceite de girasol  
1 huevo  
1 diente de ajo  
5 gotas de zumo de limón  
1 pellizco de sal

#### PREPARACIÓN:

- Colocamos la berenjena en el cestillo espolvoreada con sal y reservamos.
- Ponemos en el vaso los pimientos y la cebolla y troceamos **5seg/vel4**, reservamos
- Troceamos el calabacín **2 seg/vel 4**, reservamos
- Troceamos la berenjena **2seg/vel5**
- Añadimos el aceite y el resto de verduras reservadas y programamos **15min/Varoma/giro a la izquierda/vel cuchara**.
- Añadimos el tomate, sal y pimienta.
- Ponemos en el recipiente varoma una doble capa de papel absorbente y colocamos los trozos de bacalao con la piel hacia arriba en la bandeja del varoma.
- Ponemos el recipiente Varoma encima del vaso y programamos **12min/Varoma/giro a la izquierda/vel cuchara**.

### thermomix

- Retiramos el Varoma y programamos **10min/Varoma/giro izquierda/ vel cuchara** . Ponemos el cestillo encima del vaso para favorecer la evaporación.
- Retiramos el vaso, ponemos la sanfaina en una bandeja y continuamos con la muselina. Pesamos el aceite en una jarra y reservamos.
- Trituramos los ajos **7 seg/vel 5**. Con la espátula baje el ajo de las paredes del vaso, añadimos el resto de los ingredientes menos el aceite, mezclamos **10 seg/vel 4**.
- Ponemos el cubilete con un peso encima, puede ser un limón o cualquier cosa que pese, programamos **vel 4** y vamos echando el aceite sobre la tapa para que vaya entrando en el vaso lentamente
- Por el sonido de la máquina ya sabremos que está a punto, levantamos con cuidado el cubilete y revisamos que haya quedado la textura deseada.
- Montamos el plato, poniendo una base de sanfaina, un trozo de bacalao y una cucharada de muselina. Gratinamos al horno. Podemos hacerlo en cazuelas individuales o en una bandeja grande.

Si quieres hacer más cantidad de bacalao puedes poner mas trozos en la bandeja varoma, o hacer otra tanda de bacalao en el paso 9