



mm
Summumm
COPESCO
SEFRISA

MIS RECETAS
CON **BACALAO**

CARPACCIO DE BACALAO CON OLIVADA Y ALBAHACA

Ingredientes

- 500g de lomo sin espinas de bacalao desalado Summum
- 400g de tomate maduro
- 120g de olivas muertas (negras y arrugadas)
- 80g de alcaparras
- Albahaca
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación

Retira la piel del bacalao. Envuelve el lomo de bacalao con film apretando bien y congélalo ligeramente.

Retira el film y, aún congelado, córtalo con un cuchillo muy afilado bien fino y colócalo en los platos.

Por otro lado pica la albahaca y mézclala con aceite de oliva.

Deshuesa las aceitunas y, con un poco de sal, cháfalas en el mortero hasta obtener una pasta. Finalmente agrega aceite y mezcla.

Ralla el tomate y aliñalo con el aceite aromatizado con albahaca y sal.

Reparte el tomate por encima del bacalao, esparce la pasta de aceituna negra y las alcaparras. Finalmente aliña con un poco más de aceite de albahaca. Puedes decorar con unas hojitas de albahaca. La pasta de oliva negras se llama olivada. Puedes elaborar en cantidad y guardarla en la nevera y utilizarla para ensaladas, platos de pescado...



SOPA DE BACALAO CON ACEITE DE AJETES Y FRUTOS SECOS GARRAPIÑADOS

Ingredientes

- 200g de desmigado de bacalao desalado Summum
- 80g de arroz
- 100g de ajetes
- 150g de cebolla
- 1l de fumet de pescado
- 20g de piñones pelados
- 40g de nueces pelados
- 40g de pistachos pelados
- 40g de azúcar
- 10g de mantequilla
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta blanca

Preparación

Pochar la cebolla con un poco de aceite a fuego bajo. Añadir el desmigado de bacalao troceado al gusto y dejar también rehogar durante unos minutos.

Agregar el fumet de pescado y, cuando empiece a hervir, añadir el arroz y dejar cocer. Triturar la sopa y rectificar de sal y pimienta.

Limpiar los ajetes, cortarlos finitos y pocharlos con un poco de aceite hasta que estén bien tiernos. Mezclar los ajetes con su aceite, con aceite crudo y triturar.

Tostar los frutos secos en una sartén, agregar el azúcar y removemos a fuego medio hasta que se empalice. Agregamos la mantequilla y dejamos enfriar.

Servir la sopa de bacalao con unas gotas de aceite de ajetes y decorada con los frutos secos garrapiñados.



BACALAO CON ESPINACAS Y MIEL

Ingredientes

- 4uds de lomo especial de bacalao desalado Summum
- 600g de espinacas frescas o 400g de congeladas
- 250ml de leche
- 20g de mantequilla
- 20g de harina
- 1 cucharada grande de miel
- Sal
- Pimienta blanca
- Nuez moscada

Preparación

Hierve las espinacas o cuécelas al vapor.

Escalda el bacalao con medio litro de agua hirviendo. Deja un par de minutos con el agua y escurre guardando el agua.

Deshaz la mantequilla en un recipiente en el fuego, añade la harina y poco a poco la leche caliente sin parar de remover. Luego incorpora de la misma forma el agua del escaldado hasta obtener una salsa cremosa. Condimenta con sal, pimienta blanca y la nuez moscada. Agrega también la miel.

En una bandeja de horno coloca las espinacas bien escurridas mezcladas con un poco de salsa. Coloca el bacalao encima y cubre con el resto de salsa.

Poner en el horno previamente calentado a 180°C durante 8 minutos y finalmente gratinar hasta que la salsa esté dorada.



MAGDALENAS DE BACALAO

Ingredientes

- 180g de desmigado de bacalao desalado Summum
- 1 diente de ajo
- 40ml de nata líquida
- 120g de mantequilla
- 25g de azúcar
- 2 huevos
- 150g de harina
- 40g de almendra en polvo
- 5g de levadura en polvo
- Perejil
- Escamas de sal
- Moldes de papel de magdalena

Preparación

Calentar ligeramente el aceite con el ajo entero con piel y dejar reposar para que se aromatice.

Disponer el bacalao desmigado en un cazo en el fuego y agregar alternativamente un poco de aceite aromatizado y un poco de nata líquida sin parar de remover. Trituta la mezcla, déjala enfriar, elabora unas pequeñas bolitas y congélaslas.

Mezcla el azúcar con la mantequilla pomada (blanda). Agrega los huevos, la harina, la almendra y la levadura.

Rellena los moldes con un poco de masa de magdalena, coloca la bolita de bacalao y rellena con el resto de la masa hasta la mitad del molde. Añade escamas de sal y hornea durante 6 minutos a 190°C con el horno previamente calentado. Decóralas con un poco de perejil picado.



LOMOS DE BACALAO CON NUECES Y COCO

Ingredientes

- 4uds de lomo especial de bacalao desalado Summum
- 100g de nueces
- 40g de parmesano rallado
- 50g de queso cheddar
- 100ml de leche de coco
- 25g de mantequilla
- 1 ajo
- Perejil
- 1 limón
- Sal
- Pimienta negra

Preparación

Dejar macerar el pescado en una fuente honda de horno, con el zumo de limón, sal y pimienta durante 1 hora en la nevera.

Elaborar una majada con el ajo, el perejil, los quesos y en el último momento agregar las nueces sin que queden demasiado rotas.

Cubrir el pescado con la mezcla anterior y hornearlo durante 10 minutos con el horno a 180°C previamente caliente.

Rociar el pescado con la leche de coco y hornear durante 5 minutos más.



CALAMARES RELLENOS DE BACALAO

Ingredientes

- 200g de desmigado de bacalao desalado Summum
- 700g de calamares para rellenar
- 300g de cebolla
- 250g de tomate
- 100g de zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 30g de almendras tostadas
- 50g de guisantes
- Harina
- Aceite de oliva
- Perejil, sal y pimienta

Preparación

Limpia los calamares y guarda las vainas, tentáculos y aletas. Pica los tentáculos y las aletas, saltea con un poco de aceite a fuego alto. Reserva.

En la misma sartén rehoga a fuego bajo y tapado 100g de cebolla picada, cuando la cebolla esté transparente añade 75g de tomate rallado y pasados 5 minutos el bacalao, y las aletas y tentáculos de calamar. Remueve y salpimenta. Rellena con la mezcla las vainas de calamar y cierra con un palillo. Salpimenta y enharina las vainas y fríe con poco aceite hasta que estén dorados.

Añade el resto de cebolla, la zanahoria y la mitad del ajo picado. Deja sofreír y añade el tomate. Pasados 5 minutos añade un poco de agua y deja cocinar 20 minutos.

Retira los calamares, añade las almendras, el resto del ajo, un poco de perejil y tritura.

Coloca de nuevo los calamares en la salsa, los guisantes y deja cocinar 10 minutos más.



EMPANADA DE BACALAO

Ingredientes

Para la masa

- 350g de harina
- 150g de agua
- 1 huevo
- 40ml de aceite
- 10g de levadura fresca
- 10g de sal

Relleno

- **300g de desmigado de bacalao desalado Summum**

- 150g de cebolla
- 150g de pimienta verde
- 1 ajo
- 100g de tomate
- 4 hebras de azafrán
- 1 huevo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación

Dispón la harina en forma de volcán y en el interior coloca el resto de ingredientes para la masa. Mézclalos e incorpora la harina poco a poco hasta obtener una masa homogénea. Déjala fermentar tapada con un trapo durante 1h en un lugar un poco templado. Mientras, rehoga la cebolla, el pimienta y el ajo picados a fuego bajo. Cuando la cebolla esté transparente añade el tomate rallado y deja cocinar unos minutos más. Tuesta ligeramente el azafrán y pícalo en un mortero con un poco de sal. Añade el bacalao y el azafrán picado, deja cocinar 2 min más y salpimienta. Estira la mitad de la masa con la ayuda de un rodillo y un poco de harina. Colócala en una bandeja de horno y cubre sin llegar a los lados con la mezcla de bacalao. Cubre con la otra mitad de masa estirada y junta los bordes y dóblalos sobre si mismos. Con la ayuda de un cuchillo haz pequeñas incisiones en la parte superior para que pueda salir el vapor durante la cocción. Pinta la empanada con huevo y hornea durante 20 minutos a 200°C con el horno previamente caliente.



BACALAO CON PERA Y ALIOLI DE MEMBRILLO

Ingredientes

- 560g de lomo sin espinas de bacalao desalado Summum
- 300g de pera conference
- 150ml de cava
- 25g de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- 150g de membrillo
- Harina
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación

Pelar la pera y cortar a daditos. Saltear en una sartén con la mantequilla hasta que quede un poco dorada. Añadir el cava y dejar reducir. Salpimentar ligeramente.

Enharinar el bacalao y freír en abundante aceite. Reservar.

Hervir el membrillo pelado. Mientras, majar los ajos con un poco de sal dentro un mortero hasta obtener una pasta. Añadir el membrillo hervido y trabajar hasta tener una pasta homogénea.

Añadir al mortero aceite de poco en poco sin parar de remover hasta obtener una salsa espesa y emulsionada.

Disponer la pera en una bandeja de horno, colocar encima el bacalao y untar con el alioli de membrillo. Dorar durante unos minutos en el gratinador.



SALMOREJO CON LÁMINAS DE **BACALAO** Y ACEITE DE OLIVA NEGRA

Ingredientes

- 250g de lomo sin espinas de bacalao desalado Summum
- 750g de tomate maduro
- 150g de pan seco
- 80g de olivas negras (de las arrugadas)
- Vinagre
- Un diente de ajo muy pequeño
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación

Quitar la piel del bacalao, envolverlo con film y congelar.

Pelar los tomates y quitar las semillas.

Cortar el pan y remojar con un poco de vinagre. Triturar el pan, con el tomate, el ajo, sal y aceite de oliva.

Retirar los huesos de las aceitunas y trabajar la carne de las olivas en el mortero con un poco de sal. Cuando sea una pasta añadir un poco de aceite de oliva.

Retirar el bacalao del congelador, retirar el film y con un cuchillo cortar a láminas bien finas el bacalao.

Colocar el salmorejo en los cuencos, colocar las virutas de bacalao encima y aliñar con el aceite de oliva negra.



BACALAO CON TROMPETAS DE LA MUERTE Y AJETES

Ingredientes

- 4uds de lomo especial de bacalao desalado Summum
- 150g de trompetas de la muerte
- 1 manojo de ajetes
- 120 de tomates cherry
- Aceite
- Sal
- Pimienta

Preparación

Saltear las trompetas de la muerte con un poco de aceite. Salpimentar.

Confitar los ajetes cortados a trozos grandes. Sumergir en aceite y mantener caliente a fuego muy bajo.

Colocar las setas en una bandeja de horno, añadir el bacalao encima, los tomates cherry y bañar con el aceite de ajetes.

Hornear durante 12 minutos en el horno previamente caliente a 180°C.





mm
Summum COPESCO
SEFRISA

MIS RECETAS CON **SALMÓN**

ENSALADA DE **SALMÓN** AHUMADO Y LANGOSTINOS

Ingredientes

- 200g de salmón ahumado
- 360g de colas de langostinos cocidos
- 100g de canónigos
- 100g de rúcula
- 1 granada
- 50g de naranjas de la China (*Kumquats*)
- Limón
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta blanca

Preparación

Elaborar una vinagreta mezclando el zumo de limón, la sal y la pimienta. Añadir el aceite y seguir removiendo.

Disponer los canónigos y la rúcula en los platos, añadir las colas de langostinos cocidos y las lonchas de salmón ahumado.

Decorar con la granada desgranada y los *kumquats* cortados a rodajas. Aliñar con la vinagreta de limón.



ENSALADA DE **SALMÓN** AHUMADO, COLIFLOR Y WASHABI

Ingredientes

- 400g de solomillo de salmón ahumado en lonchas Summumm
- 400g de coliflor
- 150g de rabanitos
- 100g de rúcula
- 160g de mayonesa
- Un poco de washabi en pasta o en polvo

Preparación

Cortar la coliflor en pequeños florones, es decir separar las pequeñas flores que forman las coliflores. Cortar también los rabanitos en láminas finas.

Mezclar la mayonesa con el washabi

Formar la ensalada en el plato con la coliflor cruda, la rúcula, los rabanitos y las pequeñas cintas de salmón ahumado. Aliñar con la mayonesa de washabi.



TABULÉ DE SALMÓN AHUMADO

Ingredientes

- 150g de lonchas de salmón ahumado Summum
- 200g de bulgur
- 250g de tomate maduro
- 200g de pepino
- 150g de cebolleta
- Zumo de limón
- Perejil
- Menta
- Aceite
- Sal

Preparación

Hidratar el bulgur con agua fría durante 2 horas. Escurrir y poner en sobre un paño para que retire la humedad sobrante.

Cortar la cebolleta juliana, es decir, a tiras bien finas y sumerge en agua, sal y vinagre para que esté más suave. Pasados 20 min, enjuagar y escurrir.

Pelar los tomates y los pepinos, retirar las semillas y cortar a daditos.

Mezclar el bulgur con las verduras y las hierbas aromáticas picadas. Aliñar con sal, zumo de limón y aceite.

Envolver la preparación con las lonchas de salmón ahumado, quedando un paquetito por comensal. Puedes decorar con unas hojitas enteras de perejil y menta.





ENSALADA DE FRUTAS DE OTOÑO, **SALMÓN** AHUMADO Y ACEITE DE NUECES

Ingredientes

- 200g de lonchas de solomillo de salmón ahumado Summum
- 3 mandarinas
- 1 granada
- 250g de uvas
- 150g de escarola cabello de ángel
- 40g de nueces
- Eneldo
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación

Limpiar la escarola y cortar a trozos grandes.

Desgranar la granada, separar las uvas (se pueden pelar y sacar semillas) y pelar y separar las mandarinas en gajos.

Cortar las nueces bien pequeñas y finas con la ayuda de un cuchillo. Mezclar con aceite.

Disponer la escarola en los platos, añadir las frutas y el salmón ahumado.

Condimentar con sal, el eneldo picado y aliñar con el aceite de nueces.



TOSTADA DE SALMÓN AHUMADO CON GUACAMOLE

Ingredientes

- 200g de lonchas de salmón ahumado Summum
- Huevas de salmón
- 8 rebanadas de pan de molde integral tostadas
- 400g de aguacate
- 50g de cebolleta
- 100g de tomate maduro
- Limón
- Cilantro
- Sal

Preparación

Pela y corta el aguacate a trozos grandes. Ponlo en un cuenco y trabájalo con un tenedor obteniendo una pasta sin que quede totalmente puré.

Pica la cebolleta, pela el tomate y córtalo a daditos. Mézclalo con el aguacate.

Agrega el cilantro picado, un poco de zumo de limón y sal.

Extiende el guacamole en las tostadas justo antes de comer. Cubre con las lonchas de salmón ahumado y decora con las huevas de salmón.



RAVIOLIS DE SALMÓN AHUMADO CON SALSA DE PIQUILLOS

Ingredientes

Para la pasta fresca

- 300g de harina
- 3 huevos
- 1 chorrito de aceite
- Sal

Para el relleno

- 150g de salmón ahumado Summum
- 50g de requesón

- 20g de alcaparras
- 1 huevo
- Eneldo, sal y pimienta

Para la salsa

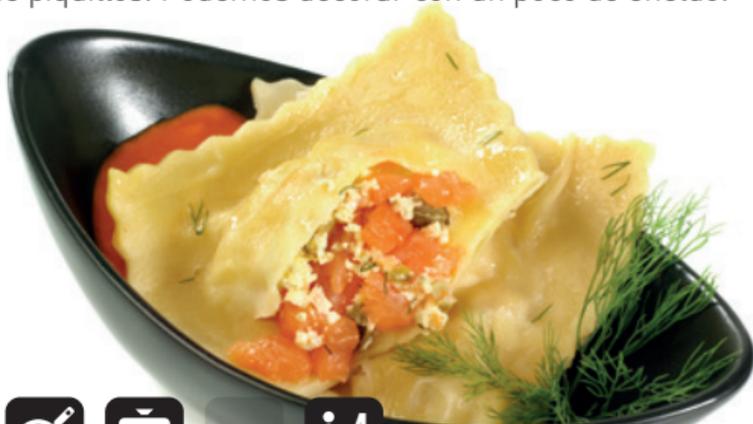
- 150g de pimientos del piquillo
- 100ml de crema de leche
- 100ml de leche
- Sal y pimienta

Preparación

Para la pasta: Hacer un volcán sobre la superficie de trabajo con la harina; en el interior cascar los huevos, poner la sal y el chorrito de aceite. Trabajar con las manos, y estirar con un rodillo y un poco de harina para que no se pegue la masa, tiene que quedar bien fina.

Para el relleno: En un bol batir el huevo con un piza de sal. Añadir el requesón y mezclar el relleno. Agregar el salmón ahumado troceado, las alcaparras y el eneldo picado. Cortar la pasta en dos láminas iguales. Sobre una, hacer montoncitos con la mezcla. Humedecer con agua alrededor de cada montoncito y tapar con la otra lámin. Cortar con un cuchillo cuadrados con el montoncito en el centro. Cerrar los extremos presionando con los dedos y fijándo con las puntas de un tenedor.

Para la salsa: Triturar en la batidora los pimientos del piquillo con la crema de leche, la leche, sal y pimienta. Calentar la mezcla en el fuego hasta que empiece a espesar. Hervir los raviolis al dente, emplatarlos y cubrir la mitad con un poco de salsa de piquillos. Podemos decorar con un poco de eneldo.



APERITIVO DE HOJALDRITOS DE **SALMÓN** AHUMADO

Ingredientes

- 75g de salmón ahumado Summum
- Huevas de capelán o lumpo
- 150g de hojaldre
- Cebollino
- 1 yema de huevo
- Sésamo

Preparación

Disponer el hojaldre con un poco de harina encima la mesa de trabajo. Cortar tiras largas de entre 6 y 8 cm.

Disponer las cintas de salmón ahumado en el medio de las tiras, añadir el cebollino picado por encima.

Mojar los extremos de la masa con agua y doblarla por la mitad envolviendo el salmón ahumado. Pintar con la yema de huevo la masa y decorar con el sésamo.

Cortar a porciones de entre 3 y 4 cm y hornear durante 10 minutos a 180°C con el horno previamente caliente. Para que no se peguen en la bandeja puedes poner papel de horno o simplemente humedecer con agua antes de disponer las porciones.

Opcionalmente, puedes decorar con huevas de capelán o lumpo antes de servir.



GUISANTES CON SALMÓN AHUMADO

Ingredientes

- 200g de lonchas de solomillo de salmón ahumado Summum
- 500g de guisantes frescos o congelados
- 100g de puerro
- 100g de cebolla
- 100g de bulbo de hinojo
- 80ml de vino blanco
- 40g de mantequilla
- 80ml de nata líquida
- Sal
- Pimienta blanca

Preparación

Rehogar a fuego bajo la cebolla, el puerro y el bulbo de hinojo cortado juliana (a tiras finas) con la mantequilla. Cuando esté transparente añadir y reducir el vino blanco. Seguidamente, añadir los guisantes crudos o directamente congelados.

Dejar cocinar a fuego muy bajo y tapado durante 12 minutos.

Añadir el salmón ahumado fileteado y la nata líquida. Salpimentar y dejar cocinar 2 minutos más.





POKE BOWL DE **SALMÓN** AHUMADO Y SALSA SRIRACHA

Ingredientes

- 240 grs de dados de salmón ahumado Summum
 - 1 taza de arroz blanco
 - cilantro fresco picado
 - ½ mango
 - 1 aguacate mediano
 - ½ zanahoria rallada
 - Semillas de sésamo
 - Sal y pimienta
- Para la salsa sriracha (opcional)**
- 4 cucharadas de mayonesa
 - 2 cucharadas de yogurt natural
 - 1 cucharada de salsa sriracha
 - Zumo de ½ limón

Preparación

Cocer el arroz blanco, y aliñar con sal y pimienta. Mezclar en un bol los dados de salmón ahumado Royal con una cucharadita cilantro fresco picado. En un recipiente a parte, cortar en cubitos el aguacate y el mango, salpimentar y mezclar todo muy bien.

Para la salsa, mezclar 4 cucharadas de mayonesa, 2 de yogurt natural, 1 cucharada de salsa sriracha y el zumo de ½ limón. Esta salsa se puede sustituir por una salsa tártara o wasabi.

Para montar el plato primero colocamos una base de arroz blanco y luego agregamos los dados de salmón ahumado, la ensalada de pepino-aguacate-mango, un poco de zanahoria rallada y brotes germinados. Decorar el bol con semillas de sésamo y la salsa sriracha.

