



MORRITOS DE BACALAO CON MERMELADA DE TOMATE Y HUEVAS DE CAVIAR



Tiempo preparación: 40 minutos

Para 4 personas:

- 4 trozos de morritos de bacalao
- 2 ajos
- 1 guindilla
- Aceite de oliva
- Huevas de caviar
- Rebanadas de pan

Para hacer la mermelada:

- 500 gr. de tomates
- 250 gr de azúcar

PREPARACIÓN

1. Para hacer la mermelada: Pelar los tomates los cortamos en cuartos los metemos en una en una cacerola con el azúcar hasta obtener la textura deseada. Revolvemos para que no se pegue. Vertemos la mermelada caliente en botes herméticos y los dejamos enfriar boca abajo.
2. Calienta el aceite a 100° con los ajos y la guindilla en una sartén. Aparta del fuego y deja que baje a 70°. Añade el bacalao, ponlo otra vez al fuego y confita a 70° durante 12 minutos.
3. Cortar rebanadas de pan. Poner el bacalao confitado y encima la mermelada de tomate y las huevas de caviar.

Truco: Si puede comprar la mermelada hecha.