MILHOJAS DE MANGO Y BRANDADA DE BACALAO

INGREDIENTES

2 mangos
Semillas sésamo
Lascas de cecina
Cebollino
Pimienta negra, sal
Aceite oliva

BRANDADA DE BACALAO

120 g patata
300 g bacalao desalado
1-2 dientes de ajo
c/s leche

MODO DE HACERLO

Pelar y trocear las patatas y poner a cocer cubiertas de agua con sal.
En una sartén con abundante aceite de oliva, confitar el bacalao limpio de piel y espinas junto con los ajos a una temperatura de 60º, durante 10-12 minutos.
Cuando la patata esté cocida, escurrir, reservando parte del agua de cocción, y retirar el bacalao y los ajos del aceite. Verter el bacalao, los ajos y la patata en un vaso de la máquina trituradora junto con un poco del agua reservada y trabajar hasta conseguir un puré consistente. Añadir un poco de leche y rectificar de sal y pimienta.
Dejar enfriar y reservar.
Pelar los mangos y cortar en láminas finas.
Disponer un aro en el plato de presentación y colocar una base de mango, sobre la fruta, colocar unas cucharadas de brandada, cubrir con otra capa de mango y otra capa de brandada.
Coronar con unas lascas de cecina bien finas y decorar con el cebollino picado y el sésamo.
Retirar el aro, y regar el plato final con unas gotas de aceite de oliva.