

## BACALAO CON CRUMBLE DE CHORIZO



*Es famoso ! Un pescado blanco con chorizo, es una mezcla muy rico ! Esta Receta, de una cocinera francesa, esta muy sencilla y deliciosa !*

### **INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:**

\* 4 filetes de Bacalao sin espina

\* 2 cucharadas de Aceite de Oliva

\* Flor de Sal

### **INGREDIENTES PARA EL CRUMBLE:**

\* 20g de parmesano

\* 50g de chorizo en pequeños cuadrados

\* 35g de mantequilla frio (he utilizado margarina)

\* 20g de Speculoos desmigados

\* 20g de pan rallado

*Precalentar el horno al termostato 6. (180°C)*

*En un cuenco, mezclar con los dedos la mantequilla, el chorizo, el parmesano y el pan rallado para hacer un crumble de pequeños trozos. Meter el crumble sobre un papel vegetal y hornear entre 10 y 15 minutos.*

*Con la espátula, remover el crumble de vez en cuando durante la cocción. Meterlo en un plato y dejar enfriarse.*

*En una sartén, cuece el pescado 3 minutos, darlos la vuelta y quitar del fuego.*

*En un plato, meter el pescado y por encima un poco del crumble de chorizo. Servir con un pisto (Ratatouille) por ejemplo.*

*Servir enseguida.*