



Recetas con Stevia

Bacalao asado a las brasas de enebro con gel de remolachas bordes y *Stevia rebaudiana*

La Stevia rebaudiana se presenta como un sustituto del dulce que se le presumen a unas remolachas. Ahora bien, este sabor a tierra tan característico de la Stevia, paralelo al de la remolacha, marida muy bien. Además el gusto muscovado, clavo y demás matices le dan complejidad gustativa al plato. Quique Dacosta

Ingredientes

180 g de bacalao por ración
 400 g de caldo de bacalao
 3,5 g de kuzu
 300 g licuado de remolachas crudas (reservar las hojas más sanas y tiernas para servir crudas sobre el bacalao)
 Para el aceite:
 200 g de aceite de oliva virgen extra
 40 g de bayas de enebro fresco
 1 diente de ajo
 2 bolas de pimienta blanca
 6 hojas de perejil
 3 hojas de Stevia rebaudiana
 1 punta de guindilla
 60 g de blanco de puerro



Preparación

Gel de bacalao:

Poner al fuego el caldo de bacalao y mezclar con el kuzu.

Una vez levantado el hervor, añadir el licuado de remolachas crudas. Emulsionar y reservar.

Aceite de bayas de enebro fresco:

En una bolsa de vacío, introducir los ingredientes y confitar durante 6 horas. Dar un reposo de 6 horas más. De este modo, se obtiene un aceite perfecto para esta receta.

Bacalao:

Seleccionar un buen taco de bacalao. Pintar con el aceite de bayas de enebro. Atemperar y colocar a unos 50 cm de la brasa (a 75 °C).

Dificultad: Alta

Autor: Quique Dacosta (Restaurante El Poblet, Denia)

Receta publicada en [APICIUS](#), reproducida con la autorización de MONTAGUD EDITORES, S.A.

Las informaciones y recomendaciones que se facilitan se basan en ensayos y datos que creemos dignos de confianza. Sin embargo, el usuario es el responsable de determinar la conformidad de la aplicación del producto a su propio uso y de cumplir la legislación aplicable.

Además, en ningún caso se propone ninguno de estos productos para diagnosticar, tratar, curar o prevenir cualquier enfermedad.