

## **GASTRONOMIA DEL BACALAO EN CUARESMA (Thermomix)**

La Cuaresma es el periodo del año donde se mantiene la costumbre y se practica el ayuno y la abstinencia; siempre ligado a la religión del cristianismo. Dependiendo de la época estaba prohibido comer carne y este fue el origen depurativo. Así, el pescado se convierte como idóneo para esta purificación, principalmente el BACALAO.

La gastronomía de la Cuaresma me recuerda sabores y tonalidades culinarias de mi infancia. Muchas de esta recetas, claro está reduciendo las grasas, han sido adaptadas a la Thermomix. Así, el ingenio humano y Thermomix han creado platos con base a otros elementos que no son la carne.

- **BACALAO, TOMATE Y PATATAS PANADERAS**
- **BACALAO AL HORNO**
- **BACALAO AL VAPOR CON SALSA VIZCAINA**
- **BACALAO CONFITADO CON PIMIENTO ROJO**
- **BRANDADA DE BACALAO**
- **BUÑUELOS DE BACALAO**
- **CARPACCIO DE BACALAO CON SALMOREJO**
- **GRATINADO DE BACALAO**
- **PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO**
- **TORTILLA DE BACALAO**
- **TRONCO DE BRANDADA DE BACALAO**
- **XATO**