

# Bacalao con garbanzos y miso sobre un nido de acelgas

Dificultad:

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

### **Para 4 personas:**

#### **Para el caldo de bacalao:**

- 1/2 kg de piel de bacalao desalada
- 1/2 l de agua

#### **Para los garbanzos:**

- 500 g de garbanzos secos Pedrosillanos
- 5 l de agua - 40 g de sal

#### **Para el bacalao desalado:**

- 500 g de morro de bacalao

#### **Para la penca de acelgas:**

- 100 g de pencas de acelgas
- 50 g de vinagre de arroz
- 10 g de sal fina
- 1 g de ácido ascórbico

#### **Para las guarniciones:**

- 100 g de garbanzos cocidos pelados
- 30 g de pasta miso blanco
- 15 g de vinagre de arroz

- 15 g de aceite virgen extra Mallafré
- 30 g de jengibre escarchado

**Cocción del bacalao:**

- 50 g de sarmientos
- 1 bolsa de vacío
- Aceite virgen extra

**/ Preparación**