

# HOJALDRE DE BACALAO RELLENO DE SETAS Y CARABINEROS

## Ingredientes:

Bacalao  
Aceite  
Ajo  
Laurel  
Azafrán  
Tomillo  
Setas  
Pasas y piñones

## Elaboración:

Utilizar un recipiente de estilo Barroco donde ponemos el bacalao en remojo, escurrir y cortar en trozos grandes. Cortar las setas en remojo en rodajas; mientras tanto realizaremos el fondo mediante un puré con laurel, azafrán, tomillo, ajo, tomate y aceite. Poner el bacalao bien condimentado sobre una bandeja, pasar por aceite e introducir en el horno para realizar su hojaldrado. Posteriormente tras 20 minutos, calentar la salsa realizada anteriormente, y al sacar del horno ponemos sobre el fondo, y por encima terminaremos con salsa de carabineros, adornando por encima con pimientos, tomate picado y carabineros.