

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Lomo de bacalao en jamón de Parma con apio nabo y queso Brugge Oud

## Lomo de bacalao en jamón de Parma con apio nabo y queso Brugge Oud

Ingredienten:

### **Ingredientes**

- un ramo de tomillo, solo las hojas
- una pizca de sal gruesa
- pimienta negra del molinillo
- 4 cucharadas de aceite de oliva + extra para freír el pescado
- 4 x lomos de bacalao de 200 g cada uno
- 8 lonchas de jamón de Parma
- 2 apios nabo, limpiados y pelados
- leche entera
- 2 hojas de laurel
- sal marina fina
- 160 g queso Brugge Oud, sin corteza
- 2 x 50 g de mantequilla Brugge
- zumo de ½ limón

Bereiding:

### **Preparación**

1. Precaliente el horno a 180 °C (aire caliente).
2. Triture las hojas de tomillo en un mortero con sal gruesa y pimienta negra. Añada el aceite de oliva. Pincele los lomos de bacalao con el aceite de tomillo.
3. Coloque 2 lonchas de jamón de Parma ligeramente superpuestas, ponga el pescado encima y gírelo envolviendo el bacalao con el jamón.
4. Fría el bacalao por todos lados en una sartén con aceite de oliva, creando una corteza. Ponga la sartén en el horno durante 15 minutos hasta que el pescado esté casi completamente cocido.
5. Corte el apio nabo en cubos, póngalo en una olla y añada leche hasta tapar el apio. Añada las hojas de laurel y una pizca de sal y hierva hasta que esté completamente cocido.
6. Escorra, pero guarde el líquido de cocción. Quite las hojas de laurel.
7. Pique finamente el Brugge Oud y mézclelo con el apio nabo, 50 g de mantequilla y un chorro del líquido de cocción en la licuadora hasta que no quede ningún grumo. Salpimiente al gusto.
8. Saque el pescado de la olla, derrita el resto de la mantequilla en ella hasta que se ponga de color marrón dorado (beurre noisette). Sazone con sal y pimienta y rocíele un poco de zumo de limón.
9. Reparta el puré en 4 platos. Corte los lomos de bacalao por la mitad y colóquelos sobre el puré. Dele un toque final con la beurre noisette y hojas de tomillo extra.

4 personen

50 min

Plato principal

2.5

**Source URL:** <https://www.bruggequesos.es/recetas/lomo-de-bacalao-en-jamon-de-parma-con-apio-nabo-y-queso-brugge-oud>