

## Γιορτή Μεσσηνιακής Γαστρονομίας 2019

*Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα*

### ΟΙΝΟΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΝ ΧΡΥΣΟΜΑΛΛΗ

#### “ ΨΙΧΑ ΠΑΣΤΟΥ ΒΑΚΑΛΑΟΥ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ”

Υλικά:

Βακαλάος παστός

Λωτός ή φραγκόσυκο ή όποιο άλλο φρούτο εποχής

Κρέμα ελαιόλαδου

Ραπανάκι

Κόλιανδρο

Χυμό λάιμ

Ξύσμα λάιμ

Εκτέλεση:

Κόβουμε το ψαχνό του βακαλάου σε καρέ, το μαρινάρουμε με λάιμ και ελαιόλαδο.

Παίρνουμε το μαριναρισμένο βακαλάο με τα φρούτα και τα λαχανικά και τον τοποθετούμε σε ένα πιάτο προσθέτοντας στο τέλος την κρέμα ελαιόλαδου.