Bacalao a la nata

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para que quede un plato suave y cremoso, las patatas deben estar poco fritas, casi como si estuvieran confitadas.

Descripción:

La nata aporta una cremosidad especial al bacalao que le da al plato un toque exquisito. Merece la pena probarlo.

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr. de bacalao desalado
- 1 brik de 200ml de nata para cocinar
- 600 ml. de leche
- 1 cebolla, 2 patatas
- -Queso rallado
- 1 cucharada de harina
- nuez moscada
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva, pimienta y sal.

Preparación:

Paso 1

Ponemos el bacalao, sin piel ni espinas, en un cazo con la leche a cocer durante 5 minutos. Así quedará más jugoso. Pasado ese tiempo, lo escurrimos, reservamos la leche y los desmigamos. Por otra parte, pochamos la cebolla picada en una sartén honda con un poco de aceite. Cuando esté transparente, añadimos el bacalao y lo sofreímos durante 5 minutos, removiendo de vez en cuando. Añadimos una cucharada de harina y mezclamos para que se integre bien. Ahora vamos echando la leche donde hemos cocido el bacalao poco a poco. Sin dejar de remover, ponemos una pizca de nuez moscada, pimienta y un poco de sal, sin es necesario. Agregamos también la nata y seguimos removiendo hasta que quede una pasta cremosa. Retiramos del fuego. Pelamos las patatas y las cortamos en daditos. Las freímos a fuego lento hasta que estén blanditas. Añadimos las patatas bien escurridas a la mezcla del bacalao y lo integramos todo bien. Ponemos esta mezcla final en una fuente de horno, espolvoreamos con queso rallado y lo horneamos a 180º durante 10 minutos, hasta que el queso quede gratinado.