Bacalhau com natas

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

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 400 g. de Bacalao desalado
- 4 medianas de Patatas
- 1 Cebollas
- 20 g. de Mantequilla
- 1 hoja de Laurel
- 2 Ajo
- 125 ml. de Nata líquida
- unas gotas de Zumo de limón
- 150 ml. de Leche
- 1 cucharada de Harina
- Nuez moscada
- Agua
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Cocemos a fuego suave unos 2 ó 3 minutos el bacalao. Cortamos las patatas en cubitos y las freímos en abundante aceite de oliva y una pizca de sal. Ponemos a fundir en una sartén la mantequilla, echamos la harina y a rehogarla bien. Para ligar vamos añadiendo el agua de la cocción del bacalao y la leche, removiendo bien, la misma y añadiendo la nata, la sal, la pimienta y la nuez moscada al gusto. Al finalizar, un chorrito de limón, que el limón lo cura todo. La dejamos al fuego mínimo removiendo de vez en cuando. Las patatas las ponemos sobre papel de cocina para que escurra el aceite. En la misma sartén de las patatas pocharemos la cebolla picadita y el laurel. Sacamos el bacalao, majamos en un mortero los ajos y cuando la cebolla esté bien pochada los echamos junto con un pelín de agua de cocción.Dejamos que evapore y añadimos el bacalao. Precalentamos el horno con el grill a 190ºC. En una fuente para horno, mezclaremos el bacalao, con las patatas

y algo de esta bechamel tipo velouté. Removemos bien y cubrimos con el resto de salsa. Lo meteremos al horno hasta que gratine.