Bacalhau á Gomes de Sá

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 3 personas :

- 400-450 de bacalao desalado 24-36 horas antes
- 2 patatas
- 2 cebollas
- 3 huevos duros
- 2 dientes de ajo
- Leche para cubrir
- Agua para cubrir
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil fresco
- Aceitunas negras
- Sal

Preparación:

Paso 1

Disponemos el bacalao en lomos en una fuente de horno y echaremos agua hirviendo. Dejaremos reposar 30 minutos. Mientras vamos cortando en juliana las cebollas y en lonchas los ajos. Los salteamos con 4 cucharadas de aceite de oliva. Una vez transcurrido el tiempo del agua, tiraremos la misma, limpiaremos los lomos de espinas y pieles y le echaremos leche muy caliente. Lo dejaremos reposar 1 hora y media. Tres cuartos de hora antes de acabar con el reposo del bacalao, pondremos a cocer las patatas en agua con sal. Cuando estén tiernas, las escurriremos y rehogaremos brevemente con la cebolla y el ajo para que se impregnen del sabor del aceite de la sartén. Ahora tan fácil como: colocar la patata en un recipiente de horno, depositar encima el bacalao en trozos al gusto, las aceitunas y listo. 10 minutos de grill máximo para dorar la superficie y mantenerlo caliente. Sacamos, cortamos los huevos, regamos con un poco más de aceite de oliva y espolvoreamos de perejil fresco.