Bacalao a la Crema

Tiempo de preparación: 22 Min

Ingredientes

Limon: 1/2 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Aceitunas negras: 1 cda.
Papa: 1 Unidad
Sal: Cantidad necesaria
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Perejil: Cantidad necesaria
Cebolla: 1/4 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria
Leche: 200 Ml.
Lomo de bacalao desalado: 1 Unidad
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Envolver la *papa* con película de PVC y colocarla en el microondas a máxima potencia durante 5 minutos, hasta que esté bien cocida
- Retirar la *papa*, quitar la piel y cortar en trozos.
- En una olla, cocer el bacalao en la leche durante un par de minutos desde que rompa el hervor
- Colar la leche, reservándola
- Reservar el pescado.
- En otra olla, verter la leche reservada e incorporar la *papa* cocida
- Salpimentar a gusto
- Cocer unos minutos a fuego mínimo.
- Por otro lado, picar la *cebolla* sobre una tabla
- En una sartén con aceite y sal, sofreír la *cebolla* picada.
- Cuando la *cebolla* se ponga doradita, mojar con un buen chorrito de leche -de la cocción del bacalao- y dejar que reduzca.

Preparar una mayonesa tradicional

- En un bol, batir el *huevo* con un poco de aceite de oliva y un poco de aceite de girasol
- Cuando emulsione, añadir unas gotas de *limón* y 1 pizca de sal.

- En una fuente para horno, colocar una base de leche y el puré de *papa*
- Añadir las aceitunas negras y disponer encima el bacalao
- Cubrir con el sofrito de *cebolla* y terminar con la *mayonesa*
- Llevar al horno y *gratinar* hasta que se dore
- Retirar y, justo antes de servir, espolvorear con *perejil* picado.

- Al comprar bacalao, verifica que tenga consistencia firme y que esté lo más seco posible, que no presente zonas blandas ni enmohecidas
- El olor del pescado debe ser agradable y el *color* uniforme.
- Recuerda *pelar* la *papa* después de su cocción
- No sólo te resultará más fácil, sino que además conservarás mejor sus vitaminas.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la nueva temporada de "Los 22 minutos de Julius".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bacalao-a-la-crema-de-julius