

# 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 MI.

**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 chorrillo 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 más

- Si 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>