Bacalao a la crema

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Lomo de bacalao fresco: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Aceite de girasol:
Aceite De Oliva:
Perejil:
Pimienta:
Limon: media Unidad
Cebolla: 1/4 Unidad
Aceitunas negras: 1 cda.
Papa: 1 Unidad
Leche: 200 Ml.
Sal:

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a máxima potencia.
- En primer lugar, lavar y envolver la *papa* en papel film y luego pincharla. Cocinar en el microondas durante 5 minutos a máxima potencia hasta que esté bien cocida. Pasado el tiempo, retirar la piel y cortar.
- A continuación, cocinar el bacalao en leche durante un par de minutos a partir de que rompe el hervor. Separar la leche y el bacalao, fraccionando este último.
- Picar en juliana y sofreír la *cebolla* en una sartén con aceite y sal.
- Por otro lado, preparar una *mayonesa* a la manera tradicional, batiendo el *huevo* con mitad de aceite de oliva y mitad de girasol para evitar un sabor demasiado fuerte. Cuando emulsione, añadir unas gotas de *limón* y una pizca de sal.
- Seguidamente, colocar la *papa* cocida en una *cacerola* con la leche, salpimentar y dejar unos minutos a fuego suave. Aplastar esta mezcla en un bol.
- En una fuente para horno, colocar nuestro puré de *papa*, hacer una capa de las aceitunas laminadas, la *cebolla* y terminamos con el bacalao desmigado. Salsear con nuestra *mayonesa* y espolvorear con *perejil* picado.
- Para terminar, *gratinar* en el horno hasta que esté dorado.
- Servir.

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