

# Milhojas de bacalao, papa y hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Trufa picada:** 1 Unidad

**Papas:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Morrón rojo asado:** 1 Unidad

**Ajo picado:** 2 Cantidad necesaria

**Morrón verde asado:** 1 Unidad

**Bacalao:** 400 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Hongos Portobello:** 2 Unidades

## Varios

**Trufa picada:**

**Rodajas de trufa:**

**Aceite de ciboulette:**

## Preparación de la Receta

- Corte los **hongos** en láminas bien finas y saltee con aceite de oliva y sal hasta que estén blanditos.
- Hierva por 4 minutos el bacalao previamente desalado y desmenuze en laminas gruesas.
- Corte en tiras los morrones asados y saltée en una sartén con aceite de oliva junto con el *ajo* picado condimente son sal y pimienta.
- Confite la **papa** cortada en rodajas de ½ cm al horno cubiertas con aceite de oliva, sal y pimienta, hasta que estén blandas.
- En un molde circular disponga una base de *hongos*, encima laminas de bacalao, después la mezcla de morrones y por ultimo tape con la *papa* confitada.
- Procese ¼ de la trufa con aceite de oliva formando así un aceite de trufas.
- Agregue el aceite de trufas en el molde y lleve al horno a 180° por 3 minutos.

## Presentación

- Disponga en un plato, desmolde, salsee con el aceite de trufas y el aceite de *ciboulette* y agregue rodajas de trufa y trufa picada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-bacalao-papa-y-hongos>