

Pastel de bacalao

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lomo de bacalao fresco: 1 Unidad

Leche: 1 L

Sal: A gusto

Laurel: 3 Hojas

Romero: 1 Rama

Apio: 1 Penca

Papas: 3 Unidades

Morrón colorado: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 4 Dientes

Puerros sólo parte blanca: 1 Unidades

Pimienta Negra: A gusto

Riñones al jerez

Riñon: 1 Unidad

Vinagre de jerez: 50 cc

Ajo picado: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil picado: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Manteca: 4 cdas.

Azucar: 3 cdas.

Salsa bechamel

Leche: 750 cc

Queso Parmesano: 100 grs.

Manteca: 2 cdas.

Harina: 2 1/2 cdas.

Pimienta blanca: A gusto

Aceite: 1 cda.

Pan Rallado: 50 g

Nuez Moscada: Una pizca

Preparación de la Receta

- Hidrate en agua fría el *lomo* de bacalao durante 48 horas, según el tamaño del bacalao, debe cambiar el agua cada 4 horas.
- Una vez hidratado séquelolo con un paño y córtelo en postas.

- Coloque dentro de una olla las postas de bacalao y cúbralo con leche, incorpore tres dientes de *ajo* enteros, las hojas de *laurel*, *romero* y pimienta negra, cocine a fuego medio durante 20 minutos, terminada la cocción y una vez frío desmenuce la carne de bacalao.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte el *morrón* en *brunoise*.
- Pele y pique el diente de *ajo* restante.
- Pique la parte blanca del *puerro*.
- Corte en *brunoise* la parte blanca del *apio*.
- Pele las papas y córtelas en finas rodajas, luego colóquelas dentro de un bowl con agua fría.
- En una sartén caliente con aceite saltee la *cebolla* junto con el *morrón* y el *ajo* picado, cocine unos minutos y agregue el *puerro* y el *apio*, sazone con sal, saltee unos minutos sin que llegue a dorarse, retire del fuego y reserve.

Salsa bechamel

- Coloque una olla al fuego, incorpore la *manteca* y aceite, una vez que la *manteca* se funda agregue la *harina*, cocine durante un minuto mientras mezcla enérgicamente con una cuchara de madera, luego añada la leche mientras sigue mezclando, una vez que rompa hervor cocine durante 1 minuto mas, sazone con nuez moscada, sal y pimienta.

Riñones al jerez

- Limpie el riñón quitando la piel que lo recubre y la grasa, luego córtelo en cuartos y quite la grasa que tiene en el interior.
- Córtelo en bocados y colóquelo dentro de una fuente, espolvoree con azúcar y deje reposar dentro de la heladera durante 3 horas, luego lávelos con abundante agua fría.

Armado

- Para el armado del pastel de bacalao

- Mezcle el bacalao desmenuzado con las verduras salteadas, incorpore una parte de la salsa bechamel y mezcle nuevamente, vuelque dentro una fuente para horno previamente enmantecada y empareje, acomode de forma prolija las rodajas de *papa* y cúbralas con el resto de salsa bechamel, agregue unos trocitos de *manteca*, espolvoree con queso y pan ambos rallados, por ultimo agregue hilos de aceite de oliva y cocine en horno precalentado a 200°C durante 20 minutos.

- Para el armado de los riñones al jerez

- En una sartén caliente con una cucharada de *manteca* y una cucharada de aceite de oliva saltee los riñones a fuego máximo, cocínelos durante 30 segundos, luego cuélelos
- Coloque nuevamente la sartén al fuego y agregue una cucharada de aceite y de *manteca*, incorpore nuevamente los riñones y saltee a fuego máximo durante 30 segundos mas, cuélelos nuevamente, repita el procedimiento dos veces mas, en la cuarta cocción sazone

los riñones con sal y pimienta, incorpore el *ajo* picado, saltee y desglace con el *vinagre* de jerez, deje reducir a fuego fuerte y unos minutos antes de retirar del fuego espolvoree con *perejil* picado, saltee y retire del fuego.

Presentación

- Sirva el riñón en una fuente.
- Corte el pastel de bacalao en porciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-bacalao>