

Papas Rellenas de Bacalao

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Brotos o germinados: c/n

Dientes de ajo: 2 Unidades

Guindilla: 1 unidad

Pan Rallado: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Bacalao desalado: 300 Gramos

Huevos: 2 Unidades

Gambas peladas: 300 Gramos

Mahonesa suave de ajo: c/n

Patatas cocidas con piel: 1 Kilo

Preparación de la Receta

- *Pelar* y cortamos finamente los ajos.
- En una sartén *dorar* junto con la *guindilla*.
- Incorporar las *gambas* picadas, el bacalao desmigado y cocinar un par de minutos.
- Probar y *sazonar*, con cuidado ya que el bacalao tiene un punto de sal.
- Retirar la *guindilla*.
- *Pelar* las patatas cuando estén templadas y pasar por un pasapurés dos veces si fuera necesario para que no quedaran trozos de *patata*.
- Salpimentar
- Extender el papel film en la encimera y pintar con unas gotas de aceite.
- Extender un poco del puré de *patata* y rellenar con el bacalao y las gamas.
- Cerrar la bola con ayuda del papel film y le damos una forma lo más redondeada posible.
- Pasar por *huevo* y pan rallado y freír en aceite caliente hasta que queden doradas.
- Poner un punto de *mahonesa* de *ajo* encima de cada una de ellas y unos brotes y germinados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/patatas-rellenas-de-bacalao-y-gambas>