

BACALAO A LA NATA

INGREDIENTES:

Primer paso:

100 g de aceite

600 g patatas (para tortilla)

200 g de cebolla

200 g de agua

Segundo paso:

100 g de bacalao desalado

Tercer paso:

400 g de leche

200 g de nata líquida

50 g de mantequilla

1 cucharada de aceite

60 g de harina

1 pastilla de caldo de pescado

Nuez moscada

pimienta recién molida

Para adornar:

200 g de aceitunas negras

Pan rallado

Unas bolitas de mantequilla

PREPARACIÓN:

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes del 1º paso. Programe 12 minutos , Varoma, velocidad 1. Cuando termine el tiempo, añada el bacalao desmenuzándolo con la mano, y programe dos minutos más, a la misma temperatura y velocidad. Espolvoree un poco de

sal (teniendo en cuenta la salazón del bacalao). No se preocupe si a la patata le falta un poco de cocción. Saque y reserve en un recipiente Varoma o un colador grande.

Sin lavar el vaso, ponga todos los ingredientes del tercer paso, menos la nata, y programe 5 minutos, 90^a, velocidad 4. Cuando termine el tiempo añada la nata y programe dos minutos más, a la misma temperatura y velocidad. Rectifique la sazón. Vuelque toda la bechamel sobre el recipiente con las patatas.

Envuelva delicadamente y póngalo en una fuente grande de horno. Espolvoree con el pan rallado, ponga bolitas de mantequilla y adorne con las aceitunas. Hornéelo 10-12 minutos en el horno precalentado a 180^a. Después gratínelo hasta que quede doradito