

## BACALAO DE BIENVENIDA AL NUEVO AÑO.

### Ingredientes:

600 gr. de bacalao desalado sin piel ni espinas (reservaremos 2 cucharadas para la bechamel).

150 g. de aceite de oliva.

600 g de cebolla cortada en aros

2 dientes de ajos fileteados

800 g de patatas para hervir.

250 g de zanahorias.- 4 huevos.

**Para la bechamel:** 50 g de mantequilla. 40 g. de aceite. 40 g de cebolla. 90 g de harina. 700 g. de leche entera. las 2 cucharadas de bacalao. sal. pimienta y nuez moscada

**Para terminar el plato:** 100 g. de aceitunas sin hueso verdes o negras. 100 g de pan tierno. 50 g. de mantequilla y hojas de perejil.

### Preparación:

1. Ecurra el bacalao. póngalo sobre papel de cocina. desmenúcelo con las manos y reserve
2. Ralle el pan tierno con la mantequilla y el perejil. Saque y reserve.
3. **Ponga la mariposa en las cuchillas.** Eche el aceite. las cebollas cortadas en aros. sal y pimienta Programe 6 minutos. Varoma. velocidad 1 Mientras tanto pele las patatas y las zanahorias, córtelas en rodajas finitas y póngalas en el recipiente Varoma. Ponga los huevos también. Entre medias Cuando termine el tiempo programado, coloque el recipiente sobre la tapadera y programe 20 minutos, Varoma. velocidad 1. Revise la cocción de las patatas y si no estuvieran hechas programe 5 minutos más.
4. En una fuente de horno grandecita o 2 medianas tipo lasaña. vaya colocando en capas:  
primero las cebollas con todo el aceite, patatas y zanahorias espolvoreando con sal y pimienta, el bacalao desmigado.  
Otra capa de patatas echando un poco de aceite en hilo. sal y pimienta y por último los huevos en rodajas. Reserve
5. Prepare la **bechamel.** Ponga el aceite. mantequilla y la cebolla. y programe 4 minutos. 100". velocidad 4.
- 6.-Añada la harina y programe 2 minutos. 90°. velocidad 3. Eche la leche. 2 cucharadas de bacalao. sal y pimienta. mezcle 6 segundos en velocidad 8 y a continuación programe 7 minutos, 90°, velocidad 4.  
Cubra la fuente con la bechamel (con la ayuda del mango de una cuchara. haga unos huecos para que penetre un poco hacia adentro) Espolvoree con el pan rallado con la mantequilla, ponga las aceitunas por toda la superficie y hornee 15 minutos a 180° para que dé un hervor. Suba. después. la bandeja acercándola al grill y gratine hasta que esté doradito