

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:18
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bacalao-gratinado-en-l%C3%A1minas.html>

Bacalao gratinado en láminas

INGREDIENTES

4 tacos de bacalao desalado
aceite de oliva 0.4 ° (0.5 l)
ajo
½ pimiento verde (en tiras)
½ pimiento rojo (en tiras)
½ cebolleta (en tiras)

PREPARACIÓN

Para la piperrada:

Se pocha el pimiento rojo, verde y la cebolleta a fuego lento y se reserva.

Para el bacalao:

Se ponen 3 dientes de ajo enteros a dorar en el aceite. Una vez dorados se retiran, se deja templar el aceite y se añade el bacalao con la piel hacia arriba cuidando de que el aceite no hierva pues la gelatina al separarse se quemaría. El bacalao debe "cocerse" en el aceite que le ha de cubrir completamente. Se mantiene unos 2 o 3 minutos y se le da la vuelta, al poco se saca del fuego y se mantiene en el aceite. Finalmente se retira y se lamina.

Para los huevos escalfados:

Se pone agua a hervir con sal y vinagre, se añaden los huevos con cuidado de que se hagan despacio para que no se rompan y una vez hechos se mantienen sumergidos en agua fría hasta su uso.

Para la salsa holandesa:

Poner en un bol 2 yemas que estarán cerca de alguna fuente de calor pues emulsiona mejor. Se bate con una varilla y se va añadiendo muy lentamente el aceite procedente de la realización del bacalao. Hay que poner gota a gota sobre todo al comienzo. Si se corta se añade otra yema que se emulsiona y se va añadiendo poco a poco.

Para emplatar:

Se realiza sobre el plato un lecho de piperrada, sobre el se coloca las láminas de bacalao, encima el huevo escalfado y se cubre con la salsa holandesa. Se gratina en el horno. Se saca del horno y se inclina el plato ligeramente a fin de eliminar el aceite que pudiera escurrir. Finalmente se adorna el plato con aceite de zanahoria y se espolvorea con perejil.