

GRATINADO DE BACALAO NAVIDEÑO

INGREDIENTES:

- Tomate frito: - 50 g de aceite
 - 1 bote de 1Kg. de tomate triturado natural
 - 100 g de cebolla
 - 2 dientes de ajo
 - 2 cucharadas de azúcar
 - sal y pimienta
 - 6 u 8 lomos de bacalao congelado, desalado y sin piel
- Patatas a lo pobre:
- Mayonesa sin huevo:

PREPARACION:

- 1.- Descongelar el bacalao si tiene piel se le quita y se comprueba que no tiene espinas
- 2.- Ponga el aceite con el diente de ajo y la cebolla en el vaso y programar 5 minutos ,100°, velocidad 4, cuando termine triture unos segundos en velocidad 8. Baje los restos de las paredes, eche el tomate y programe 20 minutos temperatura Varoma, velocidad 1.
- 3.- Seque bien el bacalao y envuélvalo en film transparente. Coloque los lomos en el recipiente Varoma en sentido horizontal y cuando acabe el tiempo programado anteriormente, póngalo sobre la tapadera y programe 7 minutos temperatura Varoma y velocidad 1. Saque y reserve todo.

MONTAJE DEL PLATO:

Cubra el fondo de una fuente de horno con una capa de tomate frito, coloque sobre él los lomos de bacalao sin el film, por último, cubra estos

con la mayonesa sin huevo y gratine, con el grill previamente encendido durante 3 o 4 minutos hasta que esté dorado. Ponga alrededor las patatas con pimientos. Sirva de inmediato.

Nota: Si lo desea, puede hacer el bacalao con antelación, gratinarlo y calentarlo en el momento de servir, pero las patatas hay que hacerlas en el momento en que vaya a consumirse.