

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 18:04  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/pudin-de-bacalao.html>

---

## Pudin de bacalao

### INGREDIENTES

Aceite de oliva 100 ml  
Cebolla 250 grs  
Tomate 200 grs triturado  
Ajo 2 dientes  
Berenjenas 300 grs para el relleno  
Calabacín 150 grs para el relleno  
Pimiento morron 300 grs para el relleno  
Nata 150 ml liquida para el relleno  
Huevo 7 para el relleno  
Ajo 2 dientes para el relleno  
Perejil picado para el relleno  
Bacalao 600 grs desalado para el relleno

### PREPARACIÓN

Hacer un sofrito con los ajos, las cebollas y el tomate.

Cortar las berenjenas el calabacín a dados, freírlos en aceite, ponerlos a escurrir y guardar.

Batir los huevos con la nata y agregar el sofrito y la verdura, reservando antes una taza del batido.

Untar un molde mantequilla y forrar con film transparente. Empezar con una capa de batido con el sofrito, encima poner una capa de pimiento, luego el bacalao en dados sin piel ni espinas, junto con la taza de batido reservada, otra capa de pimiento y otra de la mezcla con el sofrito.

Espolvorear con la picada de ajo y perejil, hornear moderadamente 2 horas al baño María tapándolo con papel de aluminio.

Sacar del horno, y enfriar con un peso encima de 1 Kg.

Servir caliente.