

Bacalao gratinado con patatas

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0
Bacalao
Patata
Aceite oliva
Ajos
Huevos

ELABORACIÓN

Bacalao remojado (morro) patatas a rodajas fritas como para tortilla y escurridas de aceite all i oli una vez remojado el bacalao del exceso de sal, poner en una vaporera y cocer al vapor, aunque no en exceso. Hacer un all i oli, con huevo y con batidora En una bandeja de loza, que sirva para servir, poner una cama de patatas, encima y con cuidado poner el bacalao, a continuación napar con el all i oli y poner a gratinar, servir acompañado de unos buñuelos de alcachofa, o de lo que más os guste.