

Pastel de berenjenas y bacalao



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 berenjenas,
- 350 gr. de bacalao desalao desmenuzado (si no, 24 horas a remojo con agua cambiándola cada 8 horas),
- media cebolla,
- 1 cucharada de harina,
- 2 cucharadas de tomate frito
- y aceite.
- Para la bechamel, aceite o mantequilla, harina, leche y sal o una pastilla de caldo de pescado.
- Para el gratinado, pan rallado y queso rallado.

Preparación:

Paso 1

Corta las berenjenas a rodajas y fríelas en una sartén con aceite. Resérvalas en un plástico con papel absorbente para que se les vaya quitando el exceso de aceite. Corta la cebolla fina y ponla en el fuego. Cuando esté pochada, añade el bacalao desmenuzado y deja que se haga, unos 5 minutitos. Cuando esté listo, echa una cucharada de harina y dos de tomate frito. Remueves bien un ratito y apartas del fuego. En un recipiente apto para el horno, pon una capa de berenjenas fritas y, encima, el bacalao con la cebollica y el tomate. Cubres con otra capa de berenjenas. Solamente te queda hacer la salsa bechamel y verter por encima. Espolvorea con queso rallado y un poco de pan rallado y gratina en el horno. Deliciosooooo!!! Ummm!!!!