

Bacalao con coliflor a la gallega



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1/2 kg de bacalao en salazón
- 1 coliflor mediana
- 3 patatas gallegas grandes
- 3 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 cucharada de vinagre
- 1 limón
- Harina para rebozar
- 200 ml de leche
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Elegir un bacalao de lomo blanco y grueso. Cortarlo en dos trozos y dejarlo desalar 24 horas antes, cambiando el agua tres o cuatro veces. En una olla con un vaso de agua y otro de leche, hervir el bacalao dejándolo escalfar cinco minutos. Pasado este tiempo, se deja enfriar y se limpia retirando la piel y las espinas procurando sacar la carne en trozos grandes. Lavar la coliflor y cortar en ramilletes sin tallos. Cocerla en abundante agua con una pizca de sal y medio limón. Cuando comience a estar tierna, retirar y dejar escurrir. Mientras cuece, pelar las patatas y cortarlas en ruedas de un centímetro. Pasarlas por agua y secar. En una sartén al fuego con abundante aceite, enharinar las patatas e ir friéndolas hasta que se doren. Reservar sobre una fuente. En una cazuela con un poco de aceite y una hoja de laurel, dorar la coliflor, el bacalao y cubrir con las patatas. Mover la cazuela, regar con el vinagre y dejarlo 15 minutos a fuego lento. Añadir el pimentón dulce y dejar reposar una hora antes de servir el plato.