BACALAO Y PATATAS AL GRATEN

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

Creador: *Juan Neira Dura*

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 600 GR de BACALAO
- 500 GR de PATATAS
- 1 VASO de ACEITE DE OLIVA
- 2 CEBOLLAS
- 1 PIMIENTA
- 2 YEMAS de HUEVOS
- 1 SAL
- 1 VASO de SALSA BECHAMEL
- 1 QUESO RALLADOEMENTAL

Preparación:

Paso 1

COCER EL BACALAO HIRVIENDO DURANTE 5 MINUTOS A FUEGO SUAVE , PELAR LAS PATATAS Y CORTALAS EN DADOS FREIRLAS EN UNA SARTEN CON ACEITE SIN QUE LLEGEN A DORARSE , DEJARLAS ESCURRIR SOBRE PAPEL DE COCINA

Paso 2

CORTAR LAS CEBOLLAS EN RODAJAS Y REHOGARLAS LIGERAMENTE CON 3 CUCHARADAS DE ACEITE , LIMPIAR EL BACALAO DE PIEL Y ESPINAS Y DESMENUZARLO , MEZCLARLO CON LAS PATATS Y LA CEBOLLA, SALPIMIENTARY EXTENDER LA MEZCLA EN UNA FUENTE DE HORNO

Paso 3

EN UN BOL MEZCLAR LA SALSA BECHAMEL CON LAS YEMAS BATIDAS Y 2 CUCHARADAS DE QUESO , VERTELO SOBRE EL BACALAO Y LAS PATATAS Y ESPOLVOREAR CON EL QUESO RALLADO RESTANTE , INTRODUCIRLO EN EL HORNO PRECALANTEDO A 200 º Y COCERLO DURANTE UNOS 15 MINUTOS HASTA QUE LA SUPERFICIE ESTE DORADA