

# BACALAO Y PATATAS AL GRATEN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** eva de la torre



**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 RALLADO EMMENTAL

## Preparación:

### Paso 1

COCER EL BACALAO HIRVIENDO DURANTE 5 MINUTOS A FUEGO SUAVE , PELAR LAS PATATAS Y CORTARLAS 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 ° Y COCERLO DURANTE UNOS 15 MINUTOS HASTA QUE LA SUPERFICIE ESTE DORADA**