

BACALAO AL GRATIN A LA FRANCESA

Ingredientes

1/2 kl de bacalao *1 KG*
Aceite
2 tomates *4 TOMATES*
1 cucharada de salsa de tomate
1 cebolla *2 CEBOLLAS*
Parmesano
1/2 paquete de galletas Fenix de soda molidas como quaker
Cayena o paprika
1/2 kl de arroz
3 tazas de salsa 'Bechamel' m/m
5 huevos
1 lata de pimientos morrones
aceite de Olivo un poquito

Preparación

Se parte el Bacalao en trozos y se le remoja la víspera, teniendo cuidado de escogerlo de muy buena calidad. Luego los trozos se ponen en una cacerola se cubren de agua fría y se hierven de 20 a 30 minutos. No debe cocer demasiado el bacalao para que no se agüe. Cuando se atraviesa fácilmente con un alfiler se escurre el agua y se aparta).

En una cacerola se calienta el aceite y se dora la cebolla picada fino, se agregan los tomates picados sin cáscaras ni semillas y la salsa de tomate. Se sazona con sal y pimienta y una pizca de Cayena. En seguida se echa esta salsa el bacalao previamente cocido y dehilachado y se deja incorporar.

Mientras tanto se endurecen dos huevos; se hará una salsa 'Bechamel' bien condimentada y se cocerá el arroz simplemente con agua y sal.

Presentación

Se unta un pyrex o una fuente resistente al horno con

BACALAO A LA CREMA

Ingredientes

1 kl bacalao
1 kl tomates
1/2 kl cebollas
1 taza aceite
1 cucharadita ajos molidos
4 pimientos morrones
1 cucharada de perejil picado
1 ramito compuesto (perejil-orégano)
1 latita de salsa de tomates
1 lata de petit pois
1 cucharón de caldo
1 taza de natas ó 2 tarros de crema
pimienta y sal
3/4 kl papas amarillas

Preparación

Se remoja el bacalao la víspera. Al día siguiente se le quita la piel y espinas, se corta en trozos y se pasan por harina, friéndolos en aceite. Aparte en una cacerola poner la taza de aceite dorar las cebollas, el ajo, los tomates, el ramito compuesto, el bacalao, la salsa de tomates, el caldo y dejar cocer por 15 minutos agregarle las papas peladas, pimientos morrones en tiras, tapar la olla y dejar cocer hasta que las papas esten a punto añadirle los petit pois y ya para servir, la crema de leche.