

BACALAO AL GRATIN A LA FRANCESA

Ingredientes

1/2 kl de bacalao
Aceite
2 tomates
1 cucharada de salsa de tomate
1 cebolla
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. Enseguida 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

abundante mantequilla, luego parmesano y encima galleta molida. Se pone la salsa una capa de arroz, otra de salsa blanca, desparramando encima un huevo duro picado y sobre esto, la preparación de bacalao, rompiendo encima los 3 huevos bien espaciados. Se repite lo mismo, terminando con salsa blanca y encima los pimientos morrones cortados. Se rocía de parmesano y galleta molida y encima mantequilla derretida. Se pone al horno el tiempo necesario para que se cuezan los huevos y se gratine la superficie. No debe permanecer mucho rato en el horno porque se secaría la salsa. Se sirve enseguida.