

BACALAO A LA DORADA

José Carlos Mañuz

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

- 400 gr. de bacalao desmigado desalado.
- 2 patatas
- 1 cebolla mediana
- Azafrán en hebras
- 2 huevos
- 1 bote de nata culinaria
- Aceite y
- Perejil para decorar.

TAGS

#bacalaoaladorada



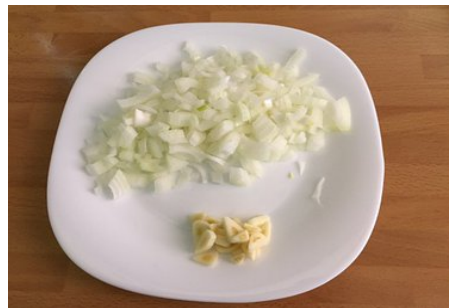
1

Elegimos unas patatas de muy buena calidad, en este caso he elegido patata gallega y las pasamos por una mandolina para hacer patatas finas.



2

Una vez cortadas, las introducimos en un bol con agua para que vayan perdiendo el almidón y las reservamos.



3

Cortamos fina, una cebolla mediana y 3 dientes de ajo y reservamos.





4

Ponemos 4 cucharas de aceite de oliva a calentar en una sartén.



5

Cuando el aceite este bien caliente, ponemos la cebolla a pochar muy lentamente.



6

Añadimos un poco de sal.



7

Añadimos los ajos.



8

Es el momento de sacar las patatas del agua y ponerlas en un plato con un papel absorbente para ir escurriendo todo el agua.



9

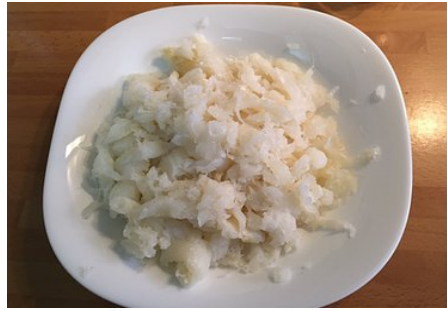
Separamos en un bol, las yemas de las claras de dos huevos.





10

Añadimos la nata y mezclamos bien..



11

Desmigamos un poco el bacalao.



12

Cuando este bien pochada la cebolla, añadimos la mitad de las hebras de azafrán.



13

A continuación añadimos el bacalao y bajamos el fuego al mínimo para que se haga muy despacio.



14

Añadimos el resto de azafrán.



15

Es el momento de freír las patatas en aceite muy caliente.





16

Dejamos que se vaya evaporando el agua en su totalidad.



17

Cuando estén crujientes las patatas, las vamos sacando y las ponemos encima de un papel absorbente para quitar el sobrante de aceite.



18

Cuando se haya evaporado el agua en su totalidad, añadimos las yemas con la nata y removemos bien.



19

Añadimos las patatas para incorporarlas.



20

Una vez incorporadas las patatas, solo queda servir.



21

!Que aproveche!

