

Será por recetas



Pastel de bacalao

Pescados

 4 Personas

 60 Minutos

 Fácil

 Enviada el 24/10/2012

Ingredientes

- ½ kg de bacalao
- Aceite
- Sal
- 1 kg de patatas
- 1 tazón de salsa de tomate
- Leche
- 2 zanahorias
- 2 dientes de ajo

Elaboración

Remojar el bacalao durante un día, cambiando el agua varias veces. Poner a hervir las patatas, lavadas y sin pelar, en abundante agua hasta que estén blandas, junto con las zanahorias enteras.

Mientras tanto, desmigalar el bacalao retirando las espinas y la piel.

Poner al fuego una sartén con 2 cucharadas de aceite y freír los ajos pelados y enteros. Machacarlos con el tenedor en la misma sartén.

Añadir el bacalao y darle unas vueltas. Apagar el fuego y echar el contenido de la sartén. Preparar ahora la salsa de tomate y reservarla cuando esté bien espesa.

Cuando las patatas estén cocidas, pelarlas y machacarlas en un plato, añadiendo un poco de leche para facilitar la masa, el tomate y el bacalao y remover muy bien.

Hacer con ello un pastel, apretando y dando forma con una espátula en una fuente refractaria, y adornar con rodajas de zanahorias.

Meter el pastel al horno durante 15 minutos y servirlo muy caliente.



Autor receta de Pastel de bacalao

Esgarraet

 55 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 22/05/2012