



## Consejo del chef

Sirve este bacalao con nata caliente para disfrutar de todos sus aromas y ese efecto elástico del queso rallado gratinado.

## Raciones para 2

250gr  
Patatas en dados fritas  
200gr  
Bacalao desalado y hervido  
20gr  
Mantequilla  
1  
Cucharadita de harina  
125ml  
Nata  
125ml  
Agua del bacalao hervido  
1  
Cucharadita de pimienta negra  
1  
Cucharadita de nuez moscada  
50gr  
Queso rallado

- 1 Pre-calienta el horno a 220ºC arriba y abajo.
- 2 En una olla grande derrite la mantequilla, añade la harina y mézclalo todo. Vierte la nata y el agua.
- 3 Seguidamente añade la pimienta junto con la nuez moscada.
- 4 Agrega el bacalao y las patatas fritas mezclándolo todo.
- 5 En recipientes individuales pon el bacalao con queso rallado por encima. Gratina a 220ºC durante 10 minutos.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bacalao-con-nata/>

