



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 220°C 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 220°C durante 10 minutos.

Notas del Chef

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

