

# Bacalao con tomate con patatas a lo pobre

## INGREDIENTES (para 6 raciones):

- 100 gr de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 150 gr de aceite de oliva
- 800 gr de tomate triturado (*natural o en conserva*)
- 1 cucharadita de azúcar
- sal
- un pellizco de pimienta
- 6 lomos de bacalao desalado
- 100 gr de agua
- 600 gr de patatas (*peladas y cortadas en 4 trozos*)
- 700 gr de agua (*para trocear las patatas*)
- 100 gr de pimientos verdes (*cortados en tiras*)
- 6 cucharadas de lactonesa (*receta en el libro "Imprescindible-Cocina Fácil"*)

## PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite. Trocee **4 seg/vel 4** y a continuación sofría durante **5 min/Varoma/vel 1**.
2. Agregue el tomate, el azúcar, una cucharadita de sal y la pimienta, programe ahora **25 min/Varoma/vel 1** y en lugar del cubilete coloque el cestillo sobre la tapa para favorecer la evaporación evitando salpicaduras. Vierta la salsa de tomate en una fuente apta para horno.
3. Engrase el recipiente Varoma con aceite y coloque dentro el bacalao con la piel hacia arriba. Asegúrese de que algunos de los agujeros queden descubiertos para que pueda pasar el vapor. Reserve.
4. Aclare el vaso y ponga las patatas cortadas en 4 trozos, agregue los 700 gr de agua y programe **2 seg/vel 5**. Cuele con la ayuda del cestillo y lave las patatas debajo del grifo hasta que el agua vuelva a salir clara para retirar el exceso de almidón.
5. Coloque la mariposa en las cuchillas, vierta en el vaso 100 gr de aceite y 100 gr de agua. Programe **4 min/Varoma/giro invertido/vel. cuchara**.
6. **Pre caliente el grill del horno a 220°C.**
7. Incorpore las patatas, los pimientos y un poco de sal, coloque ahora el Varoma en su posición con los lomos de bacalao y programe **13 min/Varoma/giro invertido/vel. cuchara**.
8. Retire la mariposa. Vuelque las patatas en el cestillo colocado sobre un bol para que escurra.
9. Ponga las patatas y los pimientos sobre la salsa de tomate, coloque encima los lomos de bacalao y vierta sobre cada lomo una cucharada de lactonesa.
10. Gratínelo unos minutos, hasta que la lactonesa adquiera un color dorado.

**NOTA: Puede montar el plato en cazuelitas individuales y gratinar. Si tenemos la salsa de tomate como fondo de nevera, este plato se agiliza en 25 min menos...**

