

thermomix

Bacalao en amarillo



TM-31

Calorias/ración: 557,2 Kcal

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

- 150 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 50 g de aceite de oliva virgen
- 300 g de agua
- 100 g vino blanco (fino)
- 1 sobre de azafrán o colorante
- 1 cucharadita de sal
- 600 g de patatas peladas y chascadas
- 130 g de guisantes congelados
- 750-1000 g de cazón cortado en rodajas (yo puse bacalao)

PREPARACION:

- Pon en el vaso la cebolla, los ajos y el aceite y programa 3 seg Vel 5. Sofreímos 10 min Varoma vel 1.
- Incorpora el agua, el vino blanco, el azafrán y la sal, introduce el cestillo con las patatas y guisantes. Programa, 15 min Varoma Vel 1.
- Aceita la bandeja y recipiente Varoma y pon el pescado escogido. Cuando acabe el tiempo programado, sitúa el recipiente Varoma en su posición y programa

- 10 min Varoma Vel 3.
- Retira el recipiente Varoma y utiliza la espátula para extraer el cestillo. Coloca las patatas y guisantes en una fuente. Distribuye el pescado por encima y salsea con el contenido del vaso. Decora con unas hojas de perejil.

