

# Bacalao Espiritual

## INGREDIENTES:

- 300 gr de patatas paja (envasadas como opción rápida)
- 200 gr de cebolla a cuartos
- 2 dientes de ajo
- 200 gr de zanahoria cortada en trozos
- 500 gr de bacalao en salazón remojado y desalado
- 50 gr de pan blanco
- 50 gr de leche

### Para Bechamel:

- 300 gr de leche
- 200 gr de nata
- 60 gr de harina
- 60 gr de mantequilla
- 1 ½ cucharaditas de sal
- 2 pellizcos de pimienta negra molida
- 1 pellizco de nuez moscada
- 2 – 3 cucharadas de pan rallado

## PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la cebolla, los ajos, la zanahoria y 80 gr de aceite y trocee **10seg / vel 5**
2. Sitúe el recipiente Varoma en su posición con el bacalao, tape y programe **15 min / Varoma / vel cuchara** . Retire del varoma.
3. En un bol ponga el pan blanco con 50 gr de leche para empapararlo
4. Rehogue el contenido del vaso **5 min / 120° / vel cuchara**. Mientras tanto desmenuce el bacalao
5. Añada al vaso el bacalao desmenuzado y el pan mojado en la leche, y mezcle **5 seg / vel 3**. Vierta en una fuente refractaria y reparta las patatas paja por encima. Reserve. Precaliente el horno con grill a 180°C

### Preparamos la Bechamel:

6. Vierta en el vaso la leche, la nata, la harina, la mantequilla, la sal, la pimienta y la nuez moscada y mezcle **5 seg / vel 4**. Programe **8 min / 90° / vel 3**. Vierta la bechamel encima de las patatas, el bacalao y las verduras.
7. Espolvoree la superficie con el pan rallado y unos trocitos de mantequilla y gratine durante 10 minutos o hasta que la superficie esté dorada. Sirva inmediatamente.

**Tiempo : 50minutos Raciones: 6**

