

Guiso de bacalao y huevos escalfados

Descripción

Esta receta es de «cosecha propia». Se puede hacer con otro pescado que no sea bacalao: pescadilla, congrio (este pescado da mucho sabor)!. En la pescadería os preparan el bacalao a vuestro gusto. En este caso me gusta sin piel y en tacos grandes, porque el pescado se hace enseguida.

Para que sea un plato mas consistente y plato único, le he añadido los huevos escalfados.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 900 gr de bacalao fresco, sin piel y en tacos grandes.
- * 3 puerros medianos.
- * 1 porreta de cebolleta (lo verde de la cebolleta).
- * 1/4 de cebolla mediana.
- * 4 patatas grandes.
- * 1 tomate mediano maduro.
- * 1 clavo de especia.
- * 1 diente de ajo.
- * 2 vasos de caldo de pescado o verduras.
- * Sal, aceite de oliva, perejil, ramita de apio, una hoja de laurel.

Para los huevos escalfados.

- * 8 huevos.
- * agua, sal y un buen chorro de vinagre.

Preparación:

Lavamos, troceamos los puerros y la porreta, no muy menudos y reservamos. Lo mismo con el perejil y el apio.

Lavamos la cebolla y el ajo, troceamos todo menudo y reservamos.

Pelamos las patatas, las lavamos y reservamos. Pelamos también el tomate, troceamos y reservamos.

En una olla grande ponemos aceite de oliva para cubrir el fondo y echamos la cebolla, el ajo y el clavo a pochar.

Cuando se dore añadimos las verduras excepto el tomate y echamos sal. Que se rehogue todo bien, removemos y añadimos el tomate troceado.



Cuando este todo rehogado, cascamos las patatas y las echamos en la olla, removemos para que se mezcle todo. Vertemos el caldo, removemos y rectificamos de sal. El caldo casi tiene que cubrir las patatas, sino añadimos mas o agua hasta que las cubra.



Dejamos cocer todo a fuego medio, cuando veamos que las patatas están blandas incorporamos el bacalao de manera que lo cubra el líquido, **procurando no remover mucho porque se deshace**. Una vez cocido todo, apagamos el fuego.



En otra olla baja y ancha, ponemos agua suficiente para que cubra los huevos, sal y un buen chorro de vinagre. Cuando hierva cascamos los huevos y los echamos en el agua, de uno en uno y con cuidado para que no se rompan. Cocemos durante 10 minutos, si os gustan menos hechos, tenedlos menos tiempo. Una vez cocidos los huevos los sacamos del agua y los pasamos a la olla del guiso. Tocaremos a dos huevos por persona.



Consejo: El motivo de poner vinagre en el agua de los huevos, es para que queden recogidos y no se desparrame la clara por el agua.

Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

febrero 17, 2015

Autor
admin

default watermark