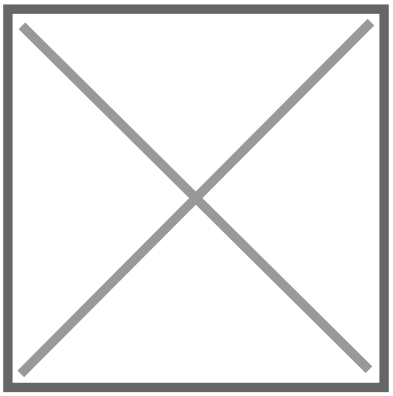


Puerros con patatas y bacalao

DescripciÃ³n

default watermark



Â¡Vaya receta tenemos hoy! Sencilla, rÃ¡pida y muy sana, en olla exprÃ©s que no estamos para perder tiempo en la cocina.

Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 6 puerros medianos.
- 4 patatas hermosas.
- 3 dientes de ajo medianos.

- 400 gr de bacalao en su punto de sal sin piel. Puede ser tambiÃ©n desalado.
- 1 vaso (unos 200 ml) de caldo de verdura o de pescado.
- Agua para cubrir el guiso.
- Aceite de oliva, perejil picado.

PreparaciÃ³n:

Troceamos el bacalao a nuestro gusto y reservamos.

Pelamos y cascamos las patatas. Reservamos.

Picamos el perejil y reservamos.

Limpiamos bien los puerros, picamos en cilindros no demasiado gruesos y rehogamos en la olla rÃ¡pida con un chorro generoso de aceite, removemos de vez en cuando. Cuando estÃ© pochado, aÃ±adimos las patatas cascadas, mezclamos bien, rehogamos.

default watermark

- 
default watermark

- 

Vertemos el caldo y el agua hasta cubrir el guiso, probamos de sal (Â¡ojo que el bacalao que pongamos lleva sal!), removemos y cerramos la olla. Dejaremos cocer durante 10 minutos a partir de que empiece el vapor.



Cuando podamos abrimos la olla. AÃ±adimos el bacalao, si es fino como en Ã©sta ocasiÃ³n se harÃ¡ con el calor residual, si no cerramos la olla y cocemos 3-5 minutos mÃ¡s.



Pelamos y laminamos los ajos, los doramos en una sartÃ©n al fuego con un chorrito de aceite de oliva, cuidamos que no se nos quemen. En un vaso batidor echamos lÃquido de la cocciÃ³n, los ajos rehogados y perejil picado, trituramos con la batidora y agregamos la mezcla a la olla una vez cocido todo.

- 
default watermark

- 

Mezclamos bien, yâ?¦ Â¡A disfrutar del guiso!

Consejo: Debemos tener cuidado con la cantidad de sal que ponemos al guiso porque el bacalao la lleva incorporada.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Pescados y mariscos
2. Recetas sin horno
3. Verduras hortalizas y legumbres

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
enero 28, 2020
Autor
admin