

Bacalao a la muselina de ajo



Nombre de la receta

Bacalao a la muselina de ajo

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Media

Personas

4

Alérgenos

Huevo
 Pescado

Descripción

Bacalao al horno napado con muselina de ajo con patatas panadera

Ingredientes

- 4 patatas medianas
- 1 cebolla
- 800 gramos de filetes de bacalao al punto de sal
- 200 gramos de mahonesa
- 1 diente de ajo
- 1 huevo

- 250 mililitro de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

1 Para esta receta empezaremos por preparar unas patatas con cebolla estilo panadera. Para lo cual cortamos las patatas en rodajas de medio centímetro aproximadamente y la cebolla en juliana. Ponemos el aceite en una sartén y las freímos a fuego medio hasta que se pongan tiernas pero sin llegar a hacerse del todo.



2 Por otra parte, preparamos la muselina. Ponemos la mahonesa en un vaso batidor y le añadimos un diente de ajo o dos según nos guste. Trituramos bien y lo echamos en un bol al que añadimos una yema de huevo.

3 Por otra parte, montamos la clara al punto de nieve.



4 Una vez tengamos la clara bien montada, la añadimos a la mahonesa mezclada con la yema y removemos suavemente con una espátula.



5 Cuando las patatas, están en su punto, las sacamos en un colador grande y dejamos que escurran bien el aceite.



6 A continuación las sacamos sobre una bandeja de horno.



7 Sobre ellas colocamos los filetes de bacalao con la piel hacia abajo. Yo utilizo filetes de primera congelación al punto de sal que vienen sin espinas. Y vamos cubriendo los filetes de bacalao con la muselina.



8 Horneamos hasta que el bacalao se haga a unos 170 grados durante 20 minutos o según horno. Cuando veamos que el bacalao está en su punto. La muselina se habrá dorado y ya tenemos listo nuestro rico plato para disfrutar de una rica comida.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares