

Bacalao con coliflor a la gallega



Nombre de la receta

Bacalao con coliflor a la gallega

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Pescado

Descripción

Bacalao con coliflor y patata al estilo tradicional gallego

Lugar originario de la receta

Galicia

Ingredientes

- 4 trozos de bacalao
- 2 patatas medianas
- 1 coliflor pequeña
- 6 dientes de ajo

- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de vinagre

Pasos

1 Esta combinación de alimentos da muy buen resultado. Esta es una receta tradicional típica de la noche de nochebuena en Galicia pero está riquísima para comerla en cualquier momento.

2 Para realizarla, tendremos preparado nuestro bacalao que habremos desalado previamente. Normalmente se desala durante 48 horas. A mi me parece suficiente 24, pues luego el bacalao se cuece. Una vez que tenemos desalados los trozos de bacalao los ponemos a hervir en una cacerola con abundante agua. Los herviremos de 5 a 7 minutos.



3 Los sacamos y reservamos.



4 En el agua de cocer el bacalao, ponemos a cocer las patatas peladas y partidas en rodajas de un cm de ancho aproximadamente.



5 Cuando las patatas llevan hirviendo 15 minutos, añadimos la coliflor cortada en ramilletes. Como la coliflor es muy sosa, probamos el punto de sal del agua de cocción del bacalao. Si vemos que necesita un poco más añadimos un poco de sal.

6 Una vez todo hervido, ponemos en una cazuela de base ancha la patata y la coliflor escurrida y encima los trozos de bacalao.



7 Por otro lado, preparamos la ajada (allada). En una sartén ponemos el aceite y doramos los ajos partidos en láminas.



8 Cuando están dorados, apartamos del fuego y añadimos el pimentón, un chorrito de vinagre al gusto (opcional) y un poquito del caldo de cocción y vertemos todo sobre el bacalao y la coliflor. Lo ponemos unos momentos al fuego para que tome calor y ya tenemos preparado nuestro rico plato gallego. Si vemos que se queda demasiado seco, añadimos otro cacito del agua de cocción.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares