

# **RECETARIOS DE COCINA**

***NÚRIA COMADRAN MONSÓ***



**Cazuela de barro para 6 personas**

## **IX. RECETAS DE BACALAO**

## **SOPA DE BACALAO**

Hervir patatas a trozos, perejil y ajo.

Cuando ya está, añadir un trozo de penca y dejar 5'.

Pasarlo todo en puré, como una crema (sin la piel).

Sofreír despacio 10 dientes de ajo pelados.

Poner el trozo de penca en bandeja para horno, añadir el aceite de los ajos y cocer al horno 10'.

En el mismo aceite de los ajos, sofreír 4 ñoras y un poco de guindilla, triturar y colar.

En plato hondo poner láminas de bacalao, al lado la crema de patatas y encima la salsa de ñoras

## **BACALAO**

Rehogar 2 cebollas picadas; añadir vermut blanco, salpimentar y cocer 5'.

Picar perejil, cebollino, una piel de limón pequeño rallada, el zumo y ajo.

Separar la mitad del sofrito de cebolla.

A una mitad, añadir 4 cucharadas de pan rallado y la mezcla del perejil,...

Removerla, añadir 2 cucharadas de aceite y salpimentar.

En una bandeja para horno engrasar con aceite, colocar los trozos de bacalao, napar con la mezcla.

Cocer al horno a 200° C/10'.

Gratinar después 3'.

Servir en una bandeja, donde habremos colocado la mitad del sofrito separado y colocar en cima el bacalao.

## **BACALAO AVANTI COLLONI**

### **Para 6 personas**

12 trozos de penca gruesa de bacalao

1 kg de patatas peladas y a cuartos

3 dientes de ajo majados en mortero

4 yemas de huevo

Medio litro de aceite

Poner agua en una olla.

Cuando hierva poner el bacalao y al volver a arrancar el hervor, esperar 1' y sacar el bacalao.

Ponerlo en una bandeja.

En la misma agua cocer las patatas.

En una cazuela de barro plana, poner en el centro el bacalao sin escurrir.

Hacer un hueco en el centro y poner los ajos y las yemas rotas.

Poner alrededor del bacalao, las patas sin escurrir.

Echar el aceite por encima.

Tapar bien y menear la cazuela para que se emulsione la salsa (patatas y bacalao han de estar calientes).

## **BACALAO MONACAL**

Escaldar los lomos de bacalao con mitad agua y mitad leche.

Sacar y escurrir.

A un lomo, se le sacan piel y espinas y se machaca.

Se hace un puré de patatas aligerado con el líquido de escaldar el bacalao.

A este puré se le añade el bacalao machacado y aceite, de forma que quede como una salsa.

Se coloca esta salsa en una cazuela, se añaden los lomos y se le da un hervor.

Se adorna con perejil muy picado.

## **BACALAO A LA CATERINETA**

Cubrir de agua el bacalao, poner al fuego y cuando empiece a hervir, retirar, dejar enfriar y después, escurrir.

Colocar en una fuente para horno.

Estofar en mantequilla, 1 cebolla y 1 manzana.

Añadir 1 cucharada de harina y 100 g de queso Roquefort o azul, todo disuelto en crema de leche.

Cocer unos minutos.

Verter sobre el bacalao.

Cocer al horno 10'.

.

## **BACALAO A LA MUSELINA DE AJO**

### **Para 6 personas**

6 trozos de morro de bacalao

Medio kilo de espinacas

Pan de molde (sin corteza)

Mantequilla.

Muselina: 6 yemas de huevo, aceite, 1 diente de ajo, unas gotas de limón, media botella de crema de leche y 6 claras a punto de nieve. Hacer una mayonesa, añadir la crema de leche y por último, las claras.

### **Preparación**

Poner aceite en la base de una bandeja para ir al horno y encima el bacalao con mantequilla por encima.

Medio taparlo con papel de aluminio y ponerlo al horno 10'.

Hervir las espinacas, escurrir y trocearlas bien pequeñas con tijeras y pasarlas por la sartén, para que se sequen.

Freír el pan.

Poner en una bandeja el pan frito, encima unas pocas espinacas y el bacalao, cubriéndolo con la muselina.

Servir bien caliente.

## **BACALAO EN PASTEL**

Sofreír cebolla y pimiento verde.

Escaldar 2' los trozos de bacalao y cuando empiece a hervir, separar, desmigarlo y añadirlo al sofrito, para cocer unos minutos.

Hacer un puré de patatas y añadirle pimentón.

Poner el sofrito en bandeja de horno, napar con el puré y pintar por encima, con pincel, un huevo batido.

Cocer en horno fuerte 5'.

## **PASTEL DE GARBANZOS Y BACALAO (Veiga)**

Freír con ajo y perejil 2 trozos de morro de bacalao desmigado.

Tritura medio kg de garbanzos cocidos.

Añadir 8 huevos batidos y 3-4 cucharadas de salsa de tomate y el bacalao.

Poner en un molde untado de mantequilla y pan rallado.

Cocer al horno 45-60'.

Desmoldar.

Hacer una mayonesa con mostaza y añadir la clara montada a punto de nieve.

Poner encima del pastel, la salsa de tomate espesa y encima de él, la mayonesa.

Poner al horno a Tª media (la mayonesa debe quedar como un *soufflé*).

Se puede acompañar con pimientos del piquillo, pasado por la sartén con ajo.

## **BACALAO CON ALMENDRAS**

### **Ingredientes**

600 g de bacalao

Medio litro de crema de leche

100 g de almendras crudas

25 g de queso rallado

20 g de harina

20 g de mantequilla

Media copita de Jerez

### **Preparación**

Enharinar el bacalao, cocerlo en una sartén y pasarlo a una cazuela de barro.

En otra sartén, deshacer la mantequilla, ponerle harina y dorarla un poco.

Echarlo a un cazo, donde la crema de leche ya estará caliente.

Batir y cocer un rato, junto con las almendras troceadas y la copita de Jerez.

Poner la salsa encima del bacalao, el queso rallado y dorar al horno.

## **BACALAO CON CEBOLLA CONFITADA Y MIEL**

Hervir el bacalao en aceite no caliente, para confitarlo 8-10'.

Confitar cebolla a la juliana y cuando esté, añadir piñones previamente dorados y 1 cucharada de miel.

Napar con esta salsa el bacalao.

## **BACALAO CON MIEL Y ESPINACAS**

Escaldar bacalao y escurrir.

Hacer una salsa *veluté* con el agua del bacalao, 3-4 cucharadas de miel y media botella de crema de leche.

Tener ya hervidas las espinacas, para saltearlas con pasas y piñones.

Poner al bacalao en una cazuela de tierra o bandeja y alrededor las espinacas, cubrir con la salsa, añadir queso rallado y gratinar.

## **BACALAO CON PASAS Y PIÑONES**

Enharinar el bacalao y dorar en aceite.

En el mismo aceite de freír, hacer un sofrito de cebolla y tomate, añadir un poco de agua caliente, dejar que arranque el hervor, colarlo y poner en una cazuela, junto con pasas y piñones, dejándolo cocer un poco.

Añadir el bacalao junto con una picada de ajo, perejil y almendras, desleído con un poco de vino.

Cocer un buen rato.



## **BACALAO CON PASAS Y PIÑONES (Mari Carmen)**

Pasar por harina el bacalao y freír.

Sacar y en el mismo aceite, freír 4 cebollas muy picadas a fuego lento, poner tomate y freír un rato.

En cazuela de barro poner el bacalao, el sofrito, 50 g de piñones dorados aparte y 100 g de pasas ya remojadas con brandy.

Poner al horno y cocer un rato.

## **BACALAO CON SOBRASADA**

Estofar cebolla en juliana y al final añadir un poco de cava brut.

Enharinar y freír el bacalao.

Deshacer sobrasada en una sartén y añadirle una picada de ajo y almendras. Mezclar.

Añadir un poco de bechamel fuera del fuego.

Poner en una bandeja de horno, la cebolla y encima el bacalao.

Napar con la sobrasada, a la que habremos añadido un poco de pimentón dulce.

Gratinar al horno.

Adornar con pimientos de Padrón fritos.

### **BRANDADA DE BACALAO (R. M<sup>a</sup>. Fina)**

Dorar 5 dientes de ajo pelados en aceite.

Escaldar 250 g de bacalao.

Triturar ajos, bacalao, aceite y 1 botellín de crema de leche.

Batir todo.

### **MUSELINA DE BACALAO**

Triturar 800 g de bacalao pulido.

Añadir 4 claras y hojas de menta o perejil.

Montar 300 g de nata líquida.

Añadirla al bacalao y poner pimienta.

Colocar en moldes individuales y cocer al horno.

Poner en un cazo 0.400 l de nata líquida y hacer hervir hasta reducirla a la mitad.

Fuera del fuego, añadir las 4 yemas, una a una, batiendo.

Salpimentar y añadir menta picada.

## **TORTITAS DE BACALAO Y PATATAS**

Cocer con 0.250 l de leche, 4 ajos pelados durante 10'.

Triturarlo todo.

En agua, aceite y laurel, cuando esté hirviendo, poner 250 g de bacalao.

Apagar y dejar en reposo 20'.

Con un paquete de puré de patata, la leche con ajos, 300 cl de agua de hervir el bacalao y algo de aceite, hacer un puré, añadir el bacalao desmigado y hacer 8 tortitas.

Dejar enfriar durante 30'.

Pasar por harina y dorar en aceite.