

Bacalao gratinado con alioli y patatas al estilo payés

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 persona:

- Un lomo de bacalao (de unos 150 g)
- 70 g de patata panadera
- Cebolla
- Harina para empanar

Para el alioli:

- Un huevo
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Zumo de limón
- Perejil
- Sal

/ Preparación

Preparación

- Empezamos por el alioli. Para prepararlo, quitamos el corazón a dos dientes de ajo para evitar que repita. Machacamos bien en un mortero los dos dientes de ajo y vamos añadiendo poco a poco el aceite de oliva, mientras removemos con una maza. Añadimos una pizca de sal y el zumo de un limón y seguimos removiendo

hasta que quede una salsa consistente. Reservamos.

- A continuación, cortamos una patata y una cebolla en láminas y dejamos que se hagan en una sartén con un poco de aceite durante 15 o 20 minutos.

- Enharinamos el bacalao por ambos lados y lo colocamos un par de minutos en la freidora o en la sartén.

- Ponemos en una bandeja de aluminio las patatas y la cebolla y colocamos encima el lomo de bacalao. Lo cubrimos bien con el alioli casero y lo metemos al horno durante 6 o 7 minutos.

- Una vez gratinado, lo sacamos del horno y lo colocamos en un plato. Como toque final, echamos por encima de la patata una picada de ajo con perejil y una pizca de sal Maldon.