

Pastel de bacalao y patatas con queso y cebollino fresco

Familia

Cocinando: 30 min • Listo en: 40 min

4



Patata



Bacalao



Cebolla



Nata líquida



Cebollino



Mayonesa



Queso rallado



De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, mantequilla, ajo, agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Olla, pelador, jarra medidora, olla pequeña, sartén mediana, colador, pasapurés, fuente para el horno.

Ingredientes

	2P	4P
Patata	400 gramos	800 gramos
Bacalao* 4)	250 gramos	500 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Nata líquida* 7)	200 gramos	400 gramos
Cebollino*	½ unidad	1 unidad
Mayonesa 8) 9)	1 sobre	2 sobres
Queso rallado* 7)	50 gramos	100 gramos

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	517 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2419/ 578	468/ 112
Grasas (g)	27,1	5,3
de las cuales saturadas (g)	13,9	2,7
Carbohidratos (g)	46,0	8,9
de los cuales azúcares (g)	7,5	1,5
Proteínas (g)	35,8	6,9
Sal (g)	0,6	0,1

Alérgenos

4) Pescado 7) Leche 8) Huevo 9) Mostaza.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



Papel Certificado FSC Mixto: procedente de fuentes responsables



Hierve las patatas

Precalienta el horno a 180°C con la opción de grill. Pela las **patatas** y córtalas en dados de 3 cm. En una olla, pon a hervir suficiente **agua** como para cubrir las **patatas** y añade una pizca de **sal**. Agrega las **patatas** y cocina por 20-25 min o hasta que estén blandas.



Hierve el bacalao

En otra olla, añade 250 ml de **agua** por persona a hervir con una pizca de **sal**. Una vez que el **agua** empiece a hervir, agrega el **bacalao** y cocina durante 5 min.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular pescado crudo.



Cocina las verduras

Pela y pica medio diente de **ajo** por persona. Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en cubitos pequeños. En una sartén mediana, añade 1 cucharada de **aceite** por persona y el **ajo**. Pon a calentar a fuego medio y fríe el **ajo** durante 1-2 min o hasta que esté dorado. Agrega la **cebolla** y cocina durante 4-5 min o hasta que quede transparente.



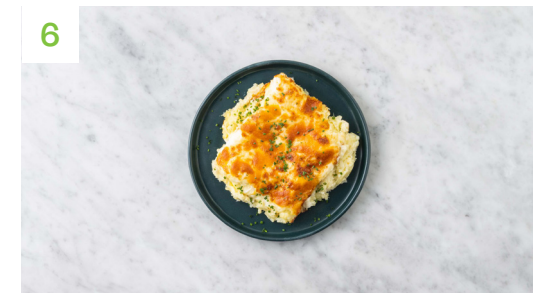
Haz el puré

Cuando el **bacalao** esté cocinado, retira la piel y desmenuza en trozos pequeños. Escurre las **patatas** con ayuda del colador y devuélvelas a la misma olla. Agrega 200 ml de **nata líquida** (doble para 4p), 1 cucharada de **mantequilla** por persona (opcional) y sazona con **sal** y **pimienta**. Machaca todo con la ayuda de un pasapurés o un tenedor. Por último, añade el **bacalao** y la **cebolla**, mezcla todo bien.



Gratina el pastel

En una fuente para el horno, agrega la **patata** y el **bacalao** y extiende la **mayonesa** por encima. Luego, añade el **queso rallado**. Gratina en el horno por unos 8-10 min.



Emplata y disfruta

Corta finamente la mitad del **cebollino** (doble para 4p) y espárcelo al gusto por encima del **pastel**.

¡Que aproveche!