

Pastel de bacalao y patatas con queso y cebollino fresco

Familia

Cocinando: 30 min • Listo en: 40 min

7



Patata



Bacalao



Cebolla



Queso rallado



Nata líquida



Cebollino



Mayonesa

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

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

Ingredientes

	2P	4P
Patata	400 gramos	800 gramos
Bacalao* 4)	250 gramos	500 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Queso rallado* 7)	50 gramos	100 gramos
Nata líquida* 7)	200 gramos	400 gramos
Cebollino*	½ unidad	1 unidad
Mayonesa 8) 9)	2 sobres	3 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades
Mantequilla	2 cucharadas	4 cucharadas
Agua	500 ml	1000 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	520 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2576/ 616	495/ 118
Grasas (g)	27,5	5,3
de las cuales saturadas (g)	14,4	2,8
Carbohidratos (g)	45,7	8,8
de los cuales azúcares (g)	7,4	1,4
Proteínas (g)	35,7	6,9
Sal (g)	0,5	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.



Cuece las patatas

Precalienta el horno a 200°C en la opción de gratinado. Pela las **patatas** y córtalas en dados de 2 cm. En una olla, agrega las **patatas**, cúbreles con abundante **agua** y añade una pizca de **sal**. Lleva a ebullición y cocina, a fuego medio, 13-15 min o hasta que estén blandas.



Prepara el puré

Cuando el **bacalao** esté cocinado, retira la piel y las espinas y desmenuza en trozos pequeños. Escurre las **patatas** cuando estén listas. Luego, vuelve a ponerlas en la olla y agrega la **nata líquida** (ver cantidad en ingredientes) y, de manera opcional, la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes). **Salpimenta**. Con un pasapurés o un tenedor, aplasta las **patatas** hasta conseguir un **puré**. Añade a la olla el **bacalao** y la **cebolla** y mezcla todo bien.



Hierve el bacalao

En otra olla, añade el **agua** (ver cantidad en ingredientes) junto a una pizca de **sal** y lleva a ebullición. 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.



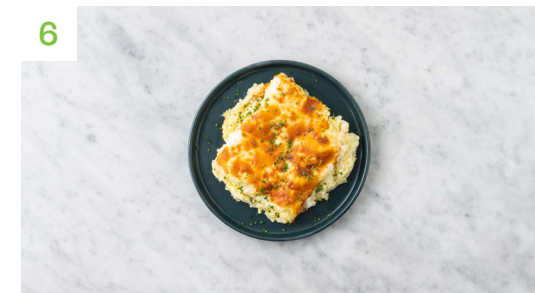
Gratina el pastel

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 8-10 min, hasta que quede dorado.



Cocina las verduras

Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. En una sartén mediana, añade un chorrito de **aceite** 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.



Emplata y disfruta

Pica finamente la mitad del **cebollino** (doble para 4p). Cuando el **pastel de bacalao y patatas** esté listo, sácalo del horno y espolvorea el **cebollino** al gusto encima.

¡Que aproveche!