

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Bacalao con pasas

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 800 gr. de bacalao
- 80 gr. de pasas
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 2 Tomates de pera
- 1 vasito de brandy o coñac
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil

Preparación

1. Pica la cebolla, el puerro y los ajos en el procesador de alimentos con el disco de corte juliana e introduce en el bol con un chorro de aceite de oliva y sal, coloca la varilla flexible a velocidad de remover 3 y una temperatura de 100° durante 8 minutos.
2. Incorpora los tomates pelados y picados en el procesador de alimentos, cocina 2 minutos.
3. Añade las pasas y el brandy o coñac y programa 5 minutos más. Reserva.
4. Coloca el bol con agua y sal a 110° y la cesta de cocción al vapor con el bacalao engrasado y sazonado. Cocina 10 minutos con el vapor.
5. Sirve acompañado de las verduras con pasas y decora con perejil.