



Bacalao en salsa

4 personas



Tiempo:



Preparación:
5 Mins




Tiempo de cocción:
15 Mins

Ingredientes:

- 1 filete de bacalao de 800 g en remojo
- 1 cebolla blanca, pelada y cortada por la mitad
- 3 anchoas en aceite
- 1 diente de ajo, pelado
- 1 litro de leche
- 1 hoja de laurel
- 70g de aceite de oliva virgen extra
- Una pizca de sal y pimienta

Método:

Fase 1: Preparación



1. Coloca los trozos de bacalao en el bol con la leche, la cebolla, el ajo y la hoja de laurel.
2. Selecciona el programa olla  dos veces y pulsa el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar. Ajusta la velocidad  a 0.

kCook

Hazlo en casa, hazlo fácil



1/2

4. Cuando esta etapa haya finalizado, deja enfriar el pescado en la leche.
5. Escurre la leche del bacalao y reserva el ajo. Coloca la cuchilla  en el bol y añade el bacalao, el ajo y las anchoas. Pulsa el botón  de triturar, pica durante 30 segundos vertiendo al mismo tiempo el aceite a través de la apertura de la tapa.
6. Una vez picado, añade condimento si es necesario y sirve con polenta.