



Bacalao al horno gratinado

Ingredientes para 4 personas: 800g de bacalao, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1/2 litro de leche, 100g de gamba pelada, pimienta en grano, queso rallado, 1 hoja de laurel, 2 cucharadas de harina, nuez moscada, perejil, 50g de pasas, aceite y sal.

Preparación: Picamos la cebolla y el ajo. Sofreímos el ajo en una sartén con aceite, una vez estén dorados, le añadimos la cebolla, y cuando esta esté transparente, le añadimos la harina y removemos hasta que esté dorada. Cuando esté un poco doradita le vamos añadiendo leche, poco a poco, y sin dejar de remover para que no se corte la bechamel. Cuando esté suave y sin grumos, le añadimos una pizca de nuez moscada, el laurel, la pimienta, el perejil y un poco de sal.

Colocamos el bacalao en una bandeja de horno, vertemos por encima la bechamel, le añadimos las gambas y un poco de perejil. Dejamos la bandeja en el horno 20 minutos, previamente calentado a 200 grados.

Cuando esté listo le añadimos el queso rallado y las pasas, se gratina en el horno 3 minutos y servir.

Tiempo de preparación: 45 minutos aprox.

Autora de la receta: María Garrido Moreno

Supermercado masymas 39 - Huelma