



# Pastel de bacalao y patatas con queso gratinado

Familia <650 calorías

Cocinando: 30 min • Listo en: 40 min

7



Patata



Bacalao



Cebolla



Queso rallado



Nata líquida



Mayonesa

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

## 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, 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)	60 gramos	120 gramos
Nata líquida* 7)	200 gramos	400 gramos
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	523 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2615/ 625	501/ 120
Grasas (g)	27,9	5,3
de las cuales saturadas (g)	14,7	2,8
Carbohidratos (g)	45,4	8,7
de los cuales azúcares (g)	7,6	1,5
Proteínas (g)	37,2	7,1
Sal (g)	0,1	0

## 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](https://www.hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.

¡Recíclame!



### Cuece las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 200°C con la opción de gratinar. Pela las **patatas** y córtalas en dados de 2 cm. En una olla, agrega las **patatas**, cúbreles con **agua** y añade una pizca de **sal**. Lleva a ebullición, luego, 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. Cuando las **patatas** estén listas, escurre con un colador. Vuelve a poner las **patatas** 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**.



### Cocina el bacalao

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



### Combina los ingredientes

En la olla, añade el **bacalao** y la **cebolla** y mezcla todo bien. En una fuente para horno, agrega la mezcla de **patata** y **bacalao**. Luego, agrega encima la **mayonesa** y cubre con 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, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Luego, agrega la **cebolla** y cocina durante 4-5 min, hasta que quede transparente.



### Emplata y disfruta

Cuando el **pastel de bacalao y patatas** esté listo, sácalo del horno y sirve porciones en los platos.

## ¡Que aproveche!