

Pastel de bacalao y patatas con queso y cebollino fresco

Familia

Cocinando: 30 min • Listo en: 40 min

4



Patata



Bacalao



Cebolla



Queso rallado



Nata líquida



Cebollino



Mayonesa



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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

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

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	4 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades
Mantequilla	2 cucharadas	4 cucharadas
Agua	500 ml	1000 ml
Aceite de oliva	1 cucharada	2 cucharadas
Sal y pimienta	al gusto	al gusto

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	517 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2419/ 578	468/ 112
Grasas (g)	27,2	5,3
de las cuales saturadas (g)	13,9	2,7
Carbohidratos (g)	46,0	8,9
de los cuales azúcares (g)	7,5	1,5
Proteínas (g)	35,8	6,9
Sal (g)	0,6	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.



Papel Certificado FSC Mixto: procedente de fuentes responsables



Hierve las patatas

Precalienta el horno a 180°C con la opción de grill. Pela las **patatas** y córtalas en dados de 3 cm. En una olla, pon a hervir suficiente **agua** como para cubrir las **patatas** y añade una pizca de **sal**. Agrega las **patatas** y cocina por 20-25 min o hasta que estén blandas.



Hierve el bacalao

En otra olla, añade el **agua** (ver cantidad en ingredientes) a hervir con una pizca de **sal**. 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.



Cocina las verduras

Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en cubitos 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.



Haz el puré

Cuando el **bacalao** esté cocinado, retira la piel y desmenuza en trozos pequeños. Escurre las **patatas** con ayuda del colador y devuélvelas a la misma olla. Agrega la **nata líquida** (ver cantidad en ingredientes) y, de manera opcional, la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes). **Salpimienta**. Machaca todo con la ayuda de un pasapurés o un tenedor. Por último, añade el **bacalao** y la **cebolla**, mezcla todo bien.



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 unos 8-10 min.



Emplata y disfruta

Corta finamente la mitad del **cebollino** (doble para 4p) y espárcelo al gusto por encima del **pastel**.

¡Que aproveche!