



INGREDIENTES

1 ramillete de perejil
200 g de beicon en una pieza
150 g de cebolla
750 g de patatas cerosas
Sal y pimienta - 1 limón - Mantequilla
500 g de filetes de bacalao
150 ml de nata
100 ml de nata agria
2 huevos
3 cucharadas de mostaza

COCCIÓN

15 min/25-30 min
96/180
Vapor solo
Vapor combinado 1 cuarto
Nivel del horno 2
770 ml



BACALAO AL HORNO CON PATATAS

Para 4 personas. Nivel de dificultad 1

- 1 Lava y pica el perejil. Corta el beicon en tiras gruesas. Pela las cebollas y córtalas en rodajas de 3 mm de grosor. Pela las patatas, córtalas en rodajas de 5 mm de grosor y sazona con sal. Exprime el zumo del limón.
- 2 Mezcla las patatas y la cebolla en la vaporera, y pónlo en el nivel 2, con el programa "Vapor solo" a 96 °C durante 15 minutos. Sazona bien el bacalao y rocíalo con zumo de limón.
- 3 Engrasa una fuente de horno con mantequilla y cubre con dos tercios de la mezcla de patatas y cebolla. A continuación, dispón el pescado encima y luego, el tercio restante.
- 4 Bate la nata, la nata agria, los huevos y la mostaza, y salpimiente. Viértelo uniformemente sobre la fuente.
- 5 Introduce el pescado en el nivel 2, con el programa "Vapor combinado 1 cuarto" a 180 °C durante 25-30 minutos.
- 6 Fríe las tiras de beicon en una sartén hasta que estén crujientes, elimina el exceso de grasa y mézclalas con el perejil picado. Saca el pescado del horno y reparte por encima el beicon y el perejil.