



Atelier de Cocina

TIMBAL DE PATATAS CON BACALAO CONFITADO Y ALI - OLI

Ingredientes:

Patatas

Cebolla opcional

Lomos de bacalao

Aceite

Ali - oli: 1 huevo
vinagre o limón
sal y pimienta
aceite de oliva (aproximadamente 125 grs.)
2 dientes de ajo

Elaboración:

Cortar las patatas en rodajas finas. Pochar a fuego lento.

Si se opta por poner cebollar. Cortar en juliana y pochar a fuego lento.

Cubrir el bacalao con aceite. Confitar durante 15 minutos a temperatura baja.

Hacer la salsa all - i - oli triturando todos los ingredientes.

Presentación:

Colocar un aro. Poner una capa de patatas, encima el bacalao. Retirar el aro. Poner la salsa de all - i - oli y gratinar en el horno.