

PATATAS A LAS IMPORTANCIA CON BACALAO EN SALSA VERDE

Ingredientes para 2 personas:

- 4 patatas
- 150gr de bacalao
- Harina y huevo
- 4 dientes de ajo
- ½ cebolla
- 1 cucharada de harina
- 100ml de vino blanco
- Vinagre
- Sal
- Perejil

Elaboración:

1. Lo primero, cortamos el bacalao y separamos la piel. Con la piel, el tallo del perejil y un diente de ajo, hacemos un caldo, todo junto.
2. Cortamos las patatas en rodajas no muy gordas. Salamos, rebozamos (pasamos por harina y huevo) y freímos. Reservamos.
3. En una cazuela, ponemos a dorar 2 dientes de ajo, cuando veamos que empieza a coger color, añadimos la cebolla en brunoise también. Dejamos pochar. Una vez pochada, retiramos del fuego y añadimos el perejil picado, dejamos 1 minuto a fuego suave para que infusione.
4. Añadimos una cucharada de harina y rehogamos bien. Seguido el vino blanco. Dejamos que pierda el alcohol y una vez lo haya perdido, añadimos el caldo del bacalao. Salamos.
5. Añadimos el bacalao y las patatas. Dejamos cocer el conjunto unos 10 minutos o hasta que veamos que las patatas están hechas.