



<https://www.mepillasquisando.com>



## BACALAO CON SALSA BECHAMEL GRATINADO



### INGREDIENTES:

- 4 Lomos de Bacalao.
- ½ L. de Leche entera.
- 4 Cucharadas de Maicena.
- 1 poco de Harina de trigo.
- 4 Cucharadas de Queso rallado.
- Unas bolitas Mantequilla.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Ponemos en un cazo la leche reservando dos dedos para deshacer la maicena, añadimos un poco de sal y una cucharadita de mantequilla. Cuando hayamos deshecho la maicena la agregamos al cazo y remover continuamente a fuego medio, con espátula de madera para que no se pegue. Cuando haya espesado, ponemos una pizca de pimienta recién molida y reservamos. Una vez desalado o descongelado el bacalao, enharinamos y freímos con un poco de aceite. Primero freímos la parte de la piel para que no se deshaga. Una vez esté frito, ponemos el bacalao en una bandeja de horno y cubrimos con la salsa bechamel, el queso rallado por encima y unas bolitas de mantequilla y gratinamos al gusto. Para servir acompañamos con una base de tomate frito casero, milhojas de patata y unas rodajas de berenjena a la plancha.

<https://www.mepillasquisando.com>