



<https://www.mepillasquisando.com>



BACALAO A LA BECHAMEL DE QUESO



RECETA PARA MICROONDAS

INGREDIENTES:

- 400 gr. De Bacalao.
- 250 gr. De Salsa de Tomate natural.
- ½ Litro de Leche.
- 20 gr. De Mantequilla.
- 50 gr. De Queso rallado para fundir.
- 1 Yema de huevo.
- 2 Cucharadas de Maicena.
- Sal, Aceite y Pimienta.
- 8 Tomatillos Cherry.

ELABORACIÓN:

Una vez desalado, colocamos el bacalao en un recipiente y añadimos unas gotas de aceite. Lo metemos en el microondas 7 minutos a potencia máxima. Ponemos la leche en el vaso de la batidora, añadimos la mantequilla y la maicena, rectificamos de sal y pimienta, batimos 3 minutos a potencia máxima. Añadimos la yema de huevo y la mitad del queso rallado, mezclamos y batimos 2 minutos más. En un recipiente colocamos la salsa de tomate, ponemos los lomos de bacalao encima, vertemos por encima la salsa, espolvoreamos con el resto de queso rallado y gratinamos. Acompañamos con unos tomatillos cherry.

<https://www.mepillasquisando.com>