



BACALAO A LA GALLEGA [SIN AJO]

 45 minutos
 2 porciones

INGREDIENTES

- 2 porciones individuales de bacalao, fresco, crudo (350 g)
- 2 unidades medianas de patata, cruda (440 g)
- 1 hoja de laurel, hoja (1 g)
- 1/2 cucharadita de pimentón (1 g)
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva (18 g)
- 1/2 cucharadita de pimienta negra (1 g)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas, añadiéndolas a una olla, con la pimienta en grano, el laurel y media cebolla, luego agregamos agua hasta que cubran bien por encima, para que puedan hervir, con el fuego medio-alto; cuando hierva, dejaremos cocer durante unos 15 minutos.
- 2º Cuando estén a 5 minutos para que queden tiernas, añadimos sal y los lomos de bacalao frescos o congelados (se recomienda pinchar las patatas para ver la cocción de estas y que no queden crudas).
- 3º Se hierve todo junto durante 5 minutos y con la olla tapada. Entonces retiramos del fuego y lo ponemos en otro recipiente para que deje de hacerse con el fuego.
- 4º Por último, se laminan dientes de ajo, sofriendo en una sartén con aceite caliente durante 4 minutos, hasta que se doren, retirándolos y echando la cda de pimentón, mezclando bien y añadiendo unas 2-3 cdas soperas del agua del bacalao para que quede mejor la consistencia.
- 5º Entonces ya se podrá servir bañando las patatas y el bacalao con la salsa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (339 g)	% DDR
ENERGÍA	100 kcal	339 kcal	17 %
PROTEÍNA	9 g	31 g	63 %
H. CARBONO	8 g	28 g	11 %
AZÚCARES	0 g	2 g	2 %
GRASA	3 g	11 g	16 %
GRASAS SATURADAS	1 g	2 g	9 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	3 g	12 %
SODIO	38 mg	129 mg	5 %