



**HELLO
FRESH**

Bacalao con emulsión de ajo tierno y queso crema

con patatas y pimiento asado

Preparación en 15'

Preparation time : 25 min.



Pimiento



Patata



Ajo tierno



Chile



Bacalao



Queso crema



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Aceite para la
salsa



Agua para la
salsa



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/bacalao-con-emulsion-de-ajo-tierno-y-queso-crema-614>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Bandeja de horno con papel de horno, Jarra medidora, Túrmix, Pelador, Sartén

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Pimiento (unidad(es))	1	1	3
Patata (gramo(s))	400	800	1200
Ajo tierno (unidad(es))	1	2	3
Chile (unidad(es))	1	2	3
Bacalao (gramo(s))	250	500	750
Queso crema (paquete)	2	4	6
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6
Aceite para la salsa (mililitro(s))	50	100	150
Agua para la salsa (mililitro(s))	20	40	60

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kJ)	2455 kJ
Valor energético (kcal)	587 kcal
Grasas	20.2 g
de las cuales saturadas	5.8 g
Carbohidratos	65.2 g
de los cuales azúcares	10.2 g
Fibra	1.5 g
Proteínas	27.9 g
Sodio	0.48 mg

Allergens

Moluscos, Leche, Soja, Pescado, Puede contener trazas de alérgenos, Crustáceos, Sulfitos, Gluten, Huevo

Always check the product labels for allergen information.



¡Esto se calienta!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Precalienta el horno a 220°C.
- Corta el **pimiento** en cuadrados de 2 cm.
- Pela las **patatas** y córtalas en rodajas de 1 cm.
- Coloca la **patata** y el **pimiento** en una bandeja de horno con papel de horno adereza con un chorrito de **aceite, sal y pimienta**.
- Remueve y hornea en el estante medio-alto 12 min.



Mise en place

- Corta el **ajo tierno** en rodajas finas y reserva la parte verde hasta el emplatado.
- Corta el **chile** en rodajas finas.

RECUERDA: Utiliza guantes para manipular el chili y lávate las manos y los utensilios después.



Añade el bacalao

- Cuando los **vegetales** se hayan horneado 12 min, remuévelos.
- Seca el **bacalao** y colócalo en la bandeja de horno, sobre los **vegetales**.
- Añade encima un chorrito de **aceite, sal y pimienta**.
- Hornea todo a media altura 12-14 min más, hasta que el **bacalao** quede cocinado y los **vegetales** estén tiernos.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular pescado crudo.



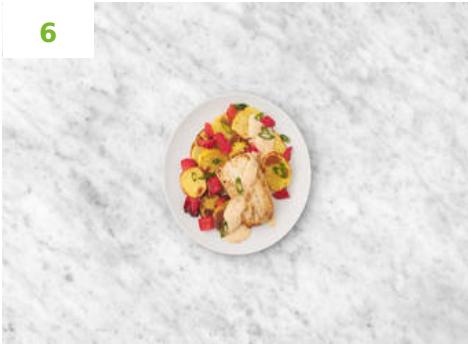
¡Al salseo!

- En una sartén, añade el **aceite para la salsa**, la parte blanca **ajo tierno** y **chile** al gusto.
- Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que el **ajo tierno** empiece a dorarse.



Prepara la emulsión

- En una jarra medidora, añade la mitad del **aceite** preparado de la sartén, el **agua para la salsa** y el **queso crema**.
- Tritura con un túrmix hasta conseguir una **emulsión**, cremosa y homogénea.



Emplata y disfruta

- Sirve las **patatas** y **pimientos** a un lado del plato y coloca el **bacalao** al otro lado.
- Cubre el **bacalao** con la **emulsión** de **queso crema** y **ajo tierno**.
- Acaba con la parte verde del **ajo tierno**.

Enjoy your meal!