



## BACALAO RELLENO DE ALMENDRAS CON PATATAS ASADAS

### ASADAS

#### INGREDIENTES RELLENO DE ALMENDRA

- 2 dientes de ajo, picados
- ½ cebolla roja de tamaño mediano, finamente picada
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 300 g de pan integral, cortado en trozos de 1-2 cm
- 2 cucharadas de cebollino, picado
- ½ cucharadita de pimienta molida
- 3 cucharadas de estragón seco (o eneldo o albahaca)
- 60 g de mantequilla derretida
- 30-50ml de agua tibia
- 60 g de almendras, picadas y tostadas

#### INGREDIENTES PESCADO

- 4 filetes de bacalao
- 8-10 tiras de beicon (opcional)
- Sal y limón para decorar

#### INGREDIENTES PATATAS ASADAS

- 680 g de patatas baby, peladas
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 3-4 pizcas de sal
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 250 ml de agua fría

#### PREPARACIÓN RELLENO DE ALMENDRA

1. Saltea el ajo y la cebolla en aceite de oliva hasta que estén blandos, pero sin dorar. Retíralos del fuego y mezcla con los demás ingredientes del relleno.

#### PREPARACIÓN BACALAO

1. Enjuaga los filetes de bacalao con agua fría y sécalos con papel de cocina.
2. Extiende el relleno de manera uniforme sobre cada filete de bacalao, dejando un espacio de 2 cm en el borde inferior.
3. Enrolla los filetes y sujétalos con un palillo, si hace falta. Opcional: coloca trozos de beicon y enróllalos firmemente alrededor del bacalao.
4. Pon los filetes enrollados en la sartén antiadherente con tapa iCook de 30 cm, con el pescado hacia abajo. Deja 1-2 cm de espacio entre los filetes para que circule bien el aire.
5. Fríe el bacalao relleno por un lado durante 8-12 minutos, luego dale la vuelta y fríe unos 8-12 minutos más.

#### PREPARACIÓN PATATAS

1. Coloca las patatas en la olla al vapor iCook de 4 litros, cubre con 250 ml de agua fría y ponlo a cocer durante 15 minutos. Escurre y ponlas aparte.
2. Calienta la sartén antiadherente iCook de 30 cm a fuego medio y vierte la mantequilla y el aceite de oliva. Cuando esté derretido, añade las patatas baby y revuelve.
3. Espolvorea el ajo en polvo y la cebolla en polvo sobre las patatas, mezcla con cuidado y fríe a fuego medio hasta que el polvo se oscurezca y se endurezca.
4. Sazona con sal y pimienta al gusto y déjalo enfriar durante 15 minutos antes de servir.