



ACCRAS DE BACALAO CON GRATINADO DE PAPAYA DE MARTINICA

ACCRAS DE BACALAO – INGREDIENTES

- 230 g de bacalao desalado y sin espinas
- 0,5 l de aceite de girasol
- 1 cebolla muy picada
- 1 diente de ajo rallado
- 50 g de pimienta dulce picado o 30 g de pimienta picante picado.
- 3 cucharaditas colmadas de cebollino muy picado
- 2 cucharaditas colmadas de perejil muy picado
- 200 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- Pimienta y sal
- Agua a temperatura ambiente

ACCRAS DE BACALAO – PREPARACIÓN

1. Desmiga el bacalao y resérvalo.
2. Calienta aceite en una Sartén Antiadherente iCook y saltea la cebolla hasta que esté blanda. Añade ajo, pimienta, cebollino y perejil. Cocina durante 2 minutos, aparta la sartén del fuego y añade y mezcla el bacalao desmigado.
3. Mezcla la harina y la levadura en un cuenco para mezclar de acero inoxidable de 3 litros iCook 3. Añade sal y pimienta al gusto.
4. Añade el pescado sazonado a la harina con agua para formar una masa espesa. Añade más harina o agua para lograr el espesor deseado. Antes de ajustar las cantidades, prueba uno o dos accras.
5. Añade aproximadamente 4 cm de aceite a la sartén y caliéntalo a fuego medio.
6. Ve echando cucharadas de la masa a freír en el aceite. Deja que se cocinen y se doren por un lado y luego dales la vuelta para que se hagan por el otro lado.
7. Escurre los accras en papel de cocina.
8. Sirvelos con ensalada fresca, crudités o el gratinado de papaya.

GRATINADO DE PAPAYA – INGREDIENTES

- 2,5 kg de papayas (o bananas) verdes
- 4 litros de agua
- 2 cucharaditas de pimienta de Jamaica
- 2 clavos
- 45 g de sal
- 60 g de mantequilla
- 2 cebollas
- 2 ramilletes de perejil
- 2 dientes de ajo
- 520 ml de leche
- 100 g de queso rallado

GRATINADO DE PAPAYA – PREPARACIÓN

1. Lava, pela y extrae las semillas de las papayas. Córtalas en rodajas.
2. Pon el agua a hervir y añade pimienta, clavos y sal. Añade las rodajas de papaya y cuécelas 35 minutos.
3. Escurre las papayas y tira el agua. Bate las papayas usando la Batidora iCook.
4. Funde la mantequilla en una Sartén Senior iCook. Añade la cebolla y el perejil y cocínalos hasta que la cebolla esté blanda. Añade el ajo y mézclalo todo.
5. Ve removiendo mientras añades la leche, el queso y, por último, la papaya rallada. Remuévelo todo bien. Coloca la mezcla en ramequines. Espolvorea sobre ellos el queso rallado.
6. Ponlos al grill a 180 °C, con la puerta del horno abierta, hasta que se doren. Déjalos enfriar antes de servirlos.

