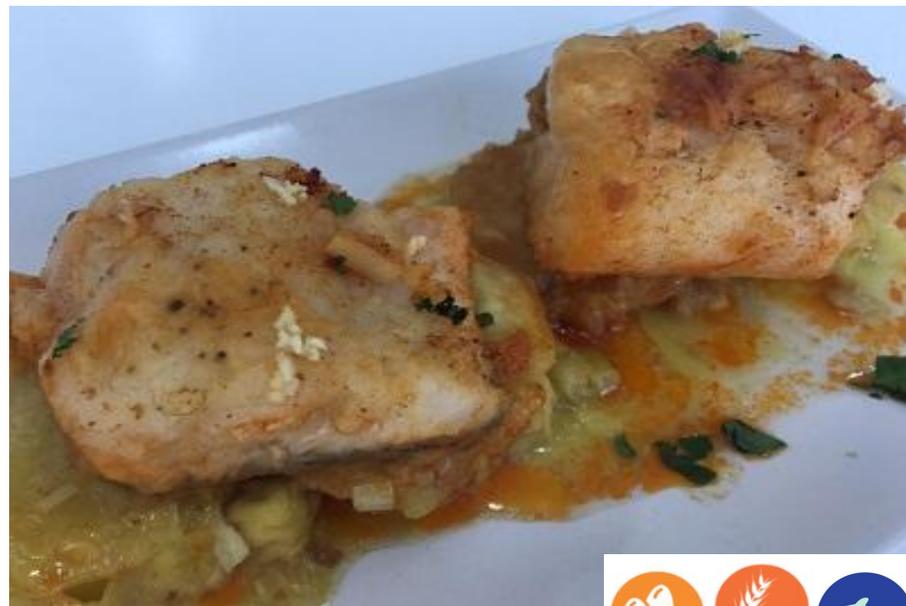


# Receta KA

## BACALAO A LA LLAUNA CON PATATAS A LA IMPORTANCIA

**Ingredientes para 4 personas para el bacalao:** 500 g de bacalao / 8 g de pimentón de la Vera dulce / 200 ml de vino blanco / 4 dientes de ajo / Harina de trigo (para rebozar el bacalao) / 200 ml de aceite para freír el bacalao / Perejil fresco / Sal / Pimienta negra. **Ingredientes de las patatas:** 500 g de patata / 2 huevos / 1 cebolleta / 2 dientes de ajo / 100 ml de vino blanco / Harina / Aceite de oliva / Hebras de azafrán / 700 ml de caldo de pollo / Sal / Perejil



### Elaboración del Bacalao a la Llauna

1. Salpimentar el bacalao y enharinar. Añadir a la sartén el aceite. Cuando el aceite esté caliente incorporar los lomos de bacalao enharinados y freír a fuego medio. Retirar el bacalao y colocarla en una fuente apta para horno (cazuela de barro o llauna)
2. Cortar en láminas 2 dientes de ajo y dorarlos en el mismo aceite donde ha frito el bacalao. Cuando empiecen a coger color añadir el pimentón e inmediatamente después el vaso de vino blanco.
3. Hervir unos minutos para reducir el alcohol. Una vez evaporado el alcohol verter el contenido de la sartén sobre los lomos de bacalao. Precalentar el horno 180 °C
4. Picar el perejil y los otros 2 dientes de ajo y echarlo por encima del bacalao. Hornear a 180° C durante unos 10-15 minutos.

### Elaboración de las patatas a la importancia:

1. Pelar las patatas, cortarlas en rodajas de 1 centímetro aproximadamente y sazonar. Batir los huevos. Extender la harina en un plato. Pasar las patatas por huevo batido y harina. Freírlas brevemente y escurrir sobre papel absorbente de cocina. Reservar
2. Pelar, trocear los ajos y majar en el mortero. Añadir las hebras de azafrán y el vino. Mezclar bien.
3. Picar la cebolleta finamente y pochar en una cacerola con un poco de aceite. Sazonar. Añadir 1 cucharada de harina y rehogar brevemente. Agregar el majado y mezclar bien. Colocar las patatas y cubrirlas con el caldo. Cocinar a fuego suave durante 15-16 minutos, removiéndolas de vez en cuando. Pon a punto de sal. Espolvorear con perejil picado y servir

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños*