



Paso 1



Paso 2



Paso 3

PASTEL DE AJOARRIERO

Ingredientes para 4 personas:

- 4 patatas LZR peladas y en rodajas finas
- 4 pimientos del piquillo (o 1 pimiento rojo asado) en tiras
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 vaso de salsa de tomate
- 2 vasos de bechamel
- 400 gr. de bacalao fresco desmigado
- Aceite para freír y sal



PASO 1: Sazona y fríe las patatas hasta que doren, escurre y reserva.

PASO 2: Sofríe aparte, con unas gotas de aceite, la cebolla y los dientes de ajo a fuego medio. Cuando empiecen a dorar, añade los pimientos, la salsa de tomate y el bacalao y saltea junto unos minutos.

PASO 3: Coloca en los platos un molde sin fondo. Pon una base de patatas y otra de pimientos y bacalao. Alterna hasta llegar arriba. Cubre con la bechamel y gratina en el micro.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/pastel-de-ajoarriero>