

**PEPA MUÑOZ... ¿A que no entenderíamos la gastronomía gallega sin sus afamadas patatas, acelgas o berzas? Os presentamos una receta desde la huerta gallega con el Rey de los Bacalaos, el Skrei noruego, ¡A por ella!**

## **BACALAO CON GRELOS, CACHELOS Y AJADA.- (Galicia)**

Ingredientes:

4 lomos de de bacalao Skrei de unos 200 gr. cada pieza.  
1 kg de cachelos (patatas gallegas)  
1 manojo de grelos (otras opciones: acelgas, berza, espinacas)  
6 dientes de ajo  
1 cebolla dulce  
1 cebolleta  
1 cuchara de pimentón dulce  
Aceite AOVE  
Sal  
Agua

Elaboración:

En un cazo calentamos aceite para confitar los ajos a los que previamente les hemos “dado un golpe”, sin pelar. Limpiamos la cebolla y la cebolleta y las partimos en cuatro trozos. Lo introducimos en el cazo para que se confiten junto con los ajos durante unos 45/50 minutos a fuego medio-bajo. Una vez pasado ese tiempo, apartamos del fuego y añadimos la cuchara de pimentón dulce. Removemos todo y lo dejamos reposar mínimo 30 minutos. Pasado ese tiempo, colamos el aceite con el pimentón y lo reservamos.

Pelamos y cortamos las patatas cachádolas, en gajos gordos. Limpiamos los grelos (u otra verdura elegida) y en una olla baja ponemos aceite y rehogamos las patatas junto con la verdura. Añadimos la sal. Aproximadamente después de tres minutos, añadimos agua para que nos haga su propio caldo. Después de 30 minutos, añadimos a ese caldo el Skrei y lo dejamos unos 10 minutos a fuego medio.

Presentación: colocamos el grelo y la patata en el fondo del plato junto con un poquito de caldo. Sobre esto, nuestro lomo de Skrei encima y le añadimos nuestra ajada.

## **PASOS**

Paso 1: Confitura de cebolla, cebolleta y ajos '30.  
Paso 2: Rehogar patatas y grelos  
Paso 3: Añadir agua para hacer caldo e incorporar el Skrei  
Paso 4: Emplatar