



INGREDIENTES:

Tomate frito:

- 50 gramos de aceite
- 1 bote de tomate (1 kilo triturado)
- 100 gramos de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas azúcar
- sal y pimienta

6 ú 8 lomos de bacalao(congelado, desalado y sin piel)

Patatas a lo pobre:

- 70 gramos de aceite
- 50 gramos de agua
- 600 gramos de patata
- 100 gramos de pimiento verde para freír
- sal

Mayonesa sin huevo:

- 150 gramos de leche
- 2 dientes de ajo
- 400 gramos de aceite
- un poco de sal

PREPARACIÓN:

1. Descongelar el bacalao si tiene piel se le quita y se comprueba que no tiene espinas.
2. Ponga el aceite con el diente de ajo y la cebolla en el vaso y **programar 6 minutos, temperatura varoma, velocidad 5**, cuando termine **triture unos segundos en velocidad 9**.
Baje los restos de las paredes, eche el tomate y **programe 25 minutos temperatura Varoma, velocidad 1**.
3. Seque bien el bacalao y envuélvalo en film transparente. Coloque los lomos en el recipiente Varoma en sentido horizontal y cuando acabe el tiempo programado anteriormente, póngalo sobre la tapadera y **programe 8 minutos temperatura Varoma y velocidad 1**. Saque y reserve todo.
4. Eche en el vaso el aceite y el agua. Programe 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
5. Mientras tanto, lamine las patatas, no demasiado finas. Corte los pimientos en trozos. Cuando acabe el tiempo programado, eche las patatas y los pimientos con un poco de sal, y **programe 14 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.
Reserve.
6. **Nota** :Si lo desea, puede hacer el bacalao con antelación, gratinarlo y calentarlo en el momento de servir, pero las patatas hay que hacerlas en el momento en que vaya a consumirse.
7. Ponga en el vaso la leche y **programe velocidad 6**. Incorpore los ajos a través del bocal, con la máquina en marcha. Pare y **programe 2 minuto, temperatura 37 grados, velocidad 6**.
8. Cuando termine, **programe 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad**, y vaya añadiendo el aceite, medido con antelación, poco a poco sobre la tapadera sin quitar el cubilete.
9. **Montaje del plato:**
10. Cubra el fondo de una fuente de horno con una capa de tomate frito, coloque sobre el los lomos de bacalao sin el film, por ultimo, cubra estos con la mayonesa sin huevo y **gr atine**, con el grill previamente encendido **durante 3 o 4 minutos hasta que este dorado**.
Ponga alrededor las patatas con pimientos. Sirva de inmediato.

