



INGREDIENTES:

- 300 gramos de puerros (sólo la parte blanca)
- 300 gramos de cebollas (cortadas por la mitad)
- 50 gramos de aceite de oliva
- 600 gramos de bacalao (previamente desalado sin piel y a trozos)
- 6 huevos
- 25 gramos de harina
- 200 gramos de leche
- 1 pellizco de sal
- 2 pellizcos de pimienta

PREPARACIÓN:

1. Poner los puerros y las cebollas en el vaso, y **programar 6 segundos a velocidad 5**. Al término, bajar los restos de las paredes con la ayuda de la espátula.

2. Añadir el aceite de oliva, y **programar 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.

3. Añadir el bacalao desalado a trozos y **programar 10 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 1**. Al acabar verter el contenido del vaso en una fuente de horno apta para servir.

4. Poner los huevos, la harina, la leche, la sal, y la pimienta en el vaso y **programar 30 segundos a velocidad 5**.

5. Cubrir el bacalao de la fuente con la mezcla de leche y huevos y hornee durante 15 segundos aproximadamente a 200 grados, hasta que la superficie este doradita. (El tiempo como siempre dependerá de la potencia de nuestro horno)

6. Sugerencia servir con una ensalada verde o patatitas al vapor. Espolvorear con hojitas de cilantro. **RIQUÍSIMO.**

7. **Receta original de Thermomix, del libro de "Viaje con Thermomix"**

