



ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

ΥΛΙΚΑ ΓΕΜΙΣΗ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- ½ μικρό κόκκινο κρεμμύδι, σε μικρά κυβάκια
- 3 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- 300g ψωμί ολικής αλέσεως, κομμένο σε κύβους των 12cm
- 2 κουταλιές σούπας σχοινόπρασο,
- ψιλοκομμένο
- ½ κουταλάκι τριμμένο πιπέρι
- 3 κουταλιές σούπας ξερό εστραγκόν (ή άνηθο, ή βασιλικό)
- 60g βούτυρο, λιωμένο
- 30-50ml ξεστό νερό
- 60g αμύγδαλα, ψιλοκομμένα και σοταρισμένα

ΨΑΡΙ

- 4 φιλέτα μπακαλιάρου
- 8-10 λωρίδες μπέικον (προαιρετικό)
- Αλάτι και λεμόνι για το τελείωμα

ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

- 680g μικρές πατάτες (baby), κομμένες στη μέση
- 1 κουταλάκι σκόνη κρεμμυδιού
- 1 κουταλάκι σκόνη σκόρδου
- 3-4 πρέζες αλάτι
- 2 κουταλιές σούπας ανάλατο βούτυρο
- 1 κουταλιά σούπας ελαιόλαδο
- 250ml κρύο νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΕΜΙΣΗ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

1. Σοτάρετε το σκόρδο και το κρεμμύδι στο ελαιόλαδο μέχρι να μαλακώσουν αλλά χωρίς να μαυρίσουν, στη συνέχεια βγάλετε τα από τη φωτιά και ρίξτε μέσα τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης.

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

1. Ξεπλύνετε τα φιλέτα του μπακαλιάρου κάτω από κρύο νερό και στεγνώστε τα με χαρτί κουζίνας.
2. Απλώστε τη γέμιση ομοιόμορφα πάνω σε κάθε φιλέτο μπακαλιάρου, αφήνοντας ένα κενό 2cm στην κάτω άκρη.
3. Τυλίξτε τα φιλέτα προς τα πάνω και αν χρειάζεται βάλτε μια οδοντογλυφίδα για να μη φύγει η γέμιση. Προαιρετικά: Πάρτε τις λωρίδες του μπέικον και τυλίξτε τις σφιχτά γύρω από τα φιλέτα του μπακαλιάρου.
4. Τοποθετήστε τα τυλιγμένα φιλέτα στο αντικολλητικό τηγάνι με το καπάκι iCook 12 ιντσών, με την πλευρά του ψαριού προς τα κάτω. Αφήστε 1-2 cm χώρο ανάμεσα στα φιλέτα για να κυκλοφορεί καλά ο θερμός αέρας.
5. Μαγειρέψτε το γεμιστό μπακαλιάρο από τη μία πλευρά για 8-12 λεπτά, στη συνέχεια γυρίστε τα φιλέτα και μαγειρέψτε για ακόμη 8-12 λεπτά.

ΠΑΤΑΤΕΣ

1. Βάλτε τις πατάτες στο σκεύος ατμού iCook 4 λίτρων, καλύψτε τις με 250ml κρύου νερού και μαγειρέψτε για 15 λεπτά. Σουρώστε και αφήστε τις πατάτες στην άκρη.
2. Βάλτε το βούτυρο και το ελαιόλαδο στο αντικολλητικό τηγάνι iCook 10 ιντσών και ζεστάνετε σε μέτρια θερμοκρασία. Μόλις λιώσει, προσθέστε τις baby πατάτες και ανακατέψτε.
3. Πασπαλίστε τη σκόνη του σκόρδου και του κρεμμυδιού πάνω στις πατάτες, ανακατέψτε απαλά και στη συνέχεια τηγανίστε σε μέτρια φωτιά μέχρις ότου η σκόνη πάρει ένα σκούρο χρώμα και σκληρύνει.
4. Συνεχίστε με το αλάτι και το πιπέρι που προτιμάτε και αφήστε τις να κρυώσουν για 15 λεπτά πριν σερβίρετε.