

# Gratinar

---

En esta lección explicamos en qué consiste el gratinado y todas las formas en las que puedes hacerlo. Encontrarás los tres tipos de gratinado más importantes. El primero, ideal para finalizar la cocción de una elaboración previa. Un segundo gratinado perfecto para calentar y tostar un producto a la vez. Y un tercer método de gratinado en el que usaremos el soplete para dorar una superficie de forma inmediata. Prestaremos atención a lo importante que es en esta técnica el tiempo de grill que le damos a cada elaboración, así como la temperatura del horno o la distancia a la que debemos poner el soplete.

## Preparación

---

Para hacer el primer gratinado: Fundimos la mantequilla y le agregamos pan rallado especiado para hacer una masa que gratinaremos luego. Esta masa la colocamos encima del pescado y horneamos unos 5 minutos a 180°. Para hacer el segundo gratinado: Reducimos nata líquida y la ponemos en un bol. Le añadimos dos yemas de huevo, queso rallado y sal, y removemos formando una salsa que gratinaremos encima de la pasta. Esta salsa la colocamos al grill durante un minuto aproximadamente. Para el tercer gratinado: Rallamos queso y con un soplete lo gratinamos, controlando la distancia del soplete para no castigar el producto.

## Ingredientes

---

Para el primer gratinado:

100 gr de mantequilla

100 gr pan rallado (especiado con albahaca y perejil)

Filete de pescado

Para el segundo gratinado:

Pasta rellena

1 dl de nata líquida

3 yemas de huevo

40 gr de queso rallado

Sal

Para el tercer gratinado:

Queso rallado

## Utensilios

---

Soplete

Espátulas

Placas de horno  
Bandejas de horno  
Boles  
Ollas  
Sartenes  
Cucharas

## Instructor destacado

---

Sergio Fernández

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**