

Divertido y sabroso coulant de bacalao, patata y huevo

Ingredientes

El coulant original es un [postre de chocolate creado en 1981](#) por el gran cocinero [Michel Bras](#) en su restaurante de Laguiole (Francia). Su genial idea es la de un [bizcocho de cacao](#) que también es el contenedor de un interior cremoso y fundente. Relleno que se desparrama en el plato cuando se perfora. La idea ha sido tan exitosa que hoy en día el **coulant** es una **preparación universal que admite las más variadas combinaciones**. Esto sucede con muchos grandes platos, que de tan buenos acaban convertidos en una técnica o concepto (la Tatin podría ser otro ejemplo).

En nuestra receta, el bizcocho de cacao se sustituye por una mezcla de puré de [patata](#) casero y bacalao desmigado. La yema de huevo es el cremoso interior que si no nos pasamos con la cocción quedará líquida, tibia y succulenta. Además gratinamos el conjunto para un extra de sabor (las láminas de bacalao ahumado son opcionales...pero recomendadas).

Combinar patata, huevo y [bacalao](#) no es precisamente una revolución culinaria, no hay más que pensar en la tortilla de bacalao, un clásico. Sin embargo esta presentación original puede convertir un plato con estos tres ingredientes en una auténtica fiesta familiar... y son apenas unos minutos de esfuerzo para componer los coulants. ¿Te animas?