

Receta de Bacalao al Horno con Patatas

09 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta exquisita receta de Bacalao al Horno que preparé ayer para mi familia y quedamos encantados del rico sabor que tiene y también de lo ricas que estaban las patatas que puse de guarnición, espero que también os guste a tod@s vosotr@s.

Ingredientes

- Lomos de bacalao congelados al punto de sal (dos o tres según comensales)
- Patatas (cuatro o cinco)
- Cebollas (dos o tres medianas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimentón dulce
- Ajos (cuatro o cinco dientes)

Modo de Preparación

1. Descongelar los lomos de bacalao la noche antes
2. Ponerlos a escurrir sobre papel de cocina
3. Precalentar el horno a 180º
4. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en rodajas un poco mas gruesas que para tortilla y ponerlas en la bandeja del horno
5. Picar la cebolla en tiritas finas y echar encima de las patatas, echar un poco de sal y un chorrito de aceite
6. Meter al horno hasta que estén casi hechas, pinchar con un palillo para comprobarlo
7. En una sartén al fuego con aceite de oliva, refreír los ajos partidos en láminas hasta que estén doraditos sin quemarse
8. Colocar los lomos de bacalao encima de las patatas y rociarlos con los ajos laminados y un poco del aceite de refreírlos
9. Espolvorear con un poco de pimentón dulce o picante según gusto
10. Meter al horno y mantener unos diez o quince minutos hasta que veáis que el bacalao esté hecho
11. Servir caliente y acompañado de la guarnición de patatas y....buen provecho!!!