

Receta de Bacalao Con Costra Gratinado

22 Jun 2015



Gracias a **Chus González** por una nueva receta, desde mis recetas caseras agradecerla de corazón el tiempo dedicado a compartir esta deliciosa **receta de Bacalao** con todos nosotros, esperamos que os guste y os animéis a enviar vuestras recetas, es muy sencillo y las publicaremos encantados.

Ingredientes

- Filetes de bacalao en su punto de sal
- 1 huevo
- Queso mozzarella rallado
- Pan rallado
- 1 cebolla
- 1 pimiento
- Aceite de oliva virgen

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C
2. Cortamos la cebolla y el pimiento en tiras, lo colocamos en una fuente de horno y le añadimos el aceite
3. Lo horneamos durante 10 minutos
4. Batimos el huevo y le añadimos la mozzarella, un poco de aceite y una cucharada sopera de pan rallado
5. Cuando están las verduras cocinadas, añadimos el bacalao y lo cubrimos con la mezcla de huevo batido.
6. Cocinamos durante 10 minutos a 180° y 5 minutos de gratinado.
7. ¡Listo para comer!

Otros Comentarios: Este plato portugués es rápido, muy fácil, vistoso y sabroso para todos los que en vuestro menú no puede faltar el bacalao. Lo puedes degustar tanto en invierno como en verano pues se presta muy bien a cualquier estación. Espero quedéis satisfechos!!!!
