

Receta de Bacalao Hojaldrado con Salsa de Piquillos

06 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta de **Bacalao con Hojaldré** y además una salsa de piquillos que hará las delicias de vuestros comensales, quedaréis muy bien con este plato y seguro que gustará a tod@s.

Ingredientes

- Solomillo de bacalao congelado al punto de sal (uno o más)
- Plancha de hojaldré (una)
- Aceite de oliva
- Huevo batido (uno)
- **Para la Salsa de Piquillos:**
- Pimientos del piquillo (una lata)
- Nata de cocinar (200ml)
- Cebolleta (una)
- Ron (un vasito)
- Aceite de oliva
- Pimienta y Sal

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. Extender el hojaldré en la bandeja del horno sobre papel de hornear (se puede dejar el que trae el hojaldré)
3. Colocar el bacalao en el centro y echar un chorrito de aceite de oliva
4. Cerrar la plancha de hojaldré, metiendo las puntas primero y enrollándolo después, pincharlo un poco con un palillo para que salga el vapor
5. Pincelarlo con huevo batido y meter al horno unos 20 minutos o hasta que esté doradito
6. Mientras preparar la salsa
7. Partir la cebolleta en trocitos y ponerla en una sartén con un poco de aceite hasta que se poche, añadir los pimientos troceados y refreír un poco
8. Cuando esté todo pochadito, echar el vasito de ron y un poco de sal y pimienta, dejar un rato que evapore el alcohol
9. Triturar con la batidora
10. Servir el Bacalao hojaldrado acompañado de la salsa y buen provecho!!!

Bacalao Hojaldrado con Salsa de Piquillos

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
