

Receta de Bacalao con Alioli de Miel

18 Feb 2016



Buenos días a tod@s, como se que a much@s de nuestr@s seguidor@s les encanta el bacalao, pues para hoy he pensado que os gustaría esta receta de **Bacalao Gratinado con Alioli de miel**, resulta un plato exquisito en cualquier época del año y seguro que os gustará.

Ingredientes

- Lomos de bacalao desalado (seis o más según comensales)
- Patatas (tres)
- Manzanas (tres)
- Miel de caña
- Aceite de oliva
- Sal
- **Para la mayonesa Alioli:**
- Huevos (dos)
- Ajos (un diente pequeño)
- Aceite de girasol
- Sal

Modo de Preparación

1. Preparar la mayonesa Alioli con los ingredientes citados y reservarla
2. Lavar y pelar las patatas y las manzanas y cortarlas en rodajas redondas un poco gruesas
3. Forrar la bandeja del horno con papel de aluminio, echar un chorrito de aceite de oliva donde vaya a ir cada lomo de bacalao
4. Poner una cama de patata (tres o cuatro láminas) poner un poco de sal y un chorrito de aceite
5. Sobre las patatas poner otra capa de manzana (tres o cuatro láminas), verter sobre ella una cucharadita de miel de caña
6. Colocar los lomos de bacalao sobre cada cama de patatas y manzana y añadir un chorrito de aceite de oliva
7. Meter la bandeja con los lomos preparados al horno precalentado a 180º, durante unos treinta minutos
8. Cuando esté horneado, poner un poco de Alioli por encima de cada lomo y un chorrito de miel por encima
9. Gratinarlo unos cuatro o cinco minutos con cuidado que no se queme la miel
10. Podéis acompañar de unas patatitas al vapor o fritas como mejor queráis
11. Servir caliente y....buen provecho!!!