

Receta de Bacalao Al Horno Con Cebolla Gratinado

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de bacalao, es una de las muchas formas de preparar este rico pescado, espero que os guste.

Ingredientes

- Lomos de bacalao desalao (cuatro o más según comensales)
- Cebollas (dos medianas)
- Aceite de oliva
- Pasas sin hueso (unos 100grs)
- Piñones (un puñado)
- Mayonesa (ajonesa)
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva, freír las cebollas partidas en juliana, las pasas y los piñones con un poco de sal
 2. Cuando esté transparente, apartarla y poner en una fuente de horno
 3. Precalentar el horno en gratinar
 4. En una sartén antiadherente, pasar los lomos de bacalao por los dos lados, taparlo para que quede como al vapor, durante unos cinco minutos
 5. Colocar el bacalao sobre la cebolla y poner un poco de ajonesa encima de cada trozo de bacalao
 6. Meter a gratinar hasta que esté doradito y... buen provecho!!!
-