

Receta de Bacalao En Salsa Con Pasas Y Piñones

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, ya tenemos por delante otro fin de semana, y aunque parece que va a ser lluvioso pues podemos dedicarlo a estar un ratito mas en la cocina, y para empezar os recomiendo este rico bacalao.

Ingredientes

- Bacalao desalado (800grs)
- Cebolla (una)
- Ajos (dos dientes)
- Piñones (50grs)
- Pasas (50grs)
- Vino blanco (un vaso)
- Leche (400 ml)
- Mantequilla (50grs)
- Harina
- Aceite de oliva
- Sal y Perejil
- Pimienta blanca

Modo de Preparación

1. Desalar el bacalao el día de antes según vuestra costumbre
2. Precalentar el horno a 180 Grados
3. Sacar el bacalao del agua, dejar escurrir y secarlo con un paño
4. En una fuente con harina poner un poco de sal y pimienta blanca molida y pasar por ella los lomos de bacalao
5. En una fuente para horno poner unas gotas de aceite y colocar en ella los lomos de bacalao
6. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y refreír la cebolla y los ajos todo bien picadito, cuando esté doradito, añadir el perejil picado y el vino blanco, dejar reducir
7. Añadir la leche y la mantequilla y dejar unos minutos cociendo
8. Verter la salsa sobre el bacalao, poner encima las pasas y los piñones y meter en el horno precalentado hasta que la salsa tome consistencia
9. Servir caliente y....buen provecho!!!