

Receta de Bacalao Fresco A La Sidra

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy viernes os dejo una exquisita receta de bacalao fresco, y así aprovecháis la sidra que creo que os habrá sobrado de estas Fiestas.

Ingredientes

- Lomos de bacalao fresco (según comensales)
- Sidra asturiana (un vaso)
- Cebolleta (una)
- Aceite de oliva y Sal

Modo de Preparación

1. Cortar los lomos de bacalao en trozos, rociarlos con sal y un chorro de aceite de oliva y meter al horno a 180 Grados durante unos 10 minutos
2. Pochar la cebolla bien picadita en una sartén con un poco de aceite de oliva
3. Añadir la sidra y dejar que reduzca durante unos cinco minutos
4. Triturar la salsa con la batidora, colarla y añadir un poco de sal
5. Sacar el bacalao del horno y cubrirlo con la salsa de sidra
6. Podéis acompañar este plato con unas verduras salteadas (guisantes, zanahorias, espárragos etc)