

Receta de Bacalao con Costra de Mayonesa y Ajo

28 Abr 2014



Buenos días a tod@s, ya tenemos la semana casi pasada y para este viernes os dejo otra receta de bacalao que seguro será de vuestro agrado, es muy fácil de preparar y resulta exquisito.

Ingredientes

- Bacalao fresco (cantidad según comensales)
- Mayonesa casera
- Yogur natural
- Ajos (uno o dos dientes)
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. En una fuente para horno, colocar el bacalao
2. Preparar la mayonesa según vuestra costumbre, añadiendo un yogur natural y uno o dos dientes pequeños de ajo, según vuestro gusto
3. Extender la mayonesa sobre el bacalao y espolvorear el perejil
4. Meter la fuente al horno a 200º unos veinte minutos, hasta que la costra esté doradita
5. Decorar con unas tiritas de pimiento morrón y si queréis unas aceitunas al tiempo de servir y... buen provecho!!!