

Receta de Bacalao al Horno sobre Base de Fritada

21 Mayo 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de un pescado que es el preferido de much@s de los seguidores de esta Web, se trata del bacalao, un pescado que se puede preparar de infinitas formas y resulta siempre un plato exquisito.

Ingredientes

- Lomos de bacalao congelado (uno o dos paquetes)
- Fritada (uno o dos botes)
- Mayonesa alioli chovi
- Harina
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Descongelar el bacalao
2. Poner el horno en modo grill a 250º
3. Escurrir bien el bacalao apretándolo con cuidado
4. En una fuente para horno, volcar el bote de fritada y extender de forma uniforme
5. Poner un poco de aceite en una sartén, pasar los lomos de bacalao por harina y freírlos unos 3 minutos por cada lado
6. Colocar los lomos sobre la fritada y poner un poco de alioli sobre ellos
7. Meter la fuente en el horno y dejar unos diez o doce minutos hasta que quede dorado
8. Servir en platos con la fritada debajo y el bacalao sobre ella y....buen provecho!!!