[Recetas] Bacalao

Youtube

- Bacalao al Horno (Cocina con Carmen)
- Bacalao al Horno (Las Recetas de Palmiser)
- Receta de bacalao al horno con patatas a lo pobre paso a paso (Recetas caseras de Javier Romero)
- Bacalao a la portuguesa, especial Semana Santa (Loli Domínguez)
- Receta de Bacalao al Pil Pil al modo tradicional, paso a paso (Juantxu Zabala)
- La mejor tortilla de bacalao como en las sidrerías vascas (Guille Rodriguez)

Bacalao al horno

Ingredientes

- 2 Lomos de bacalao
- 2 Patatas
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 Pimiento amarillo
- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- Guindilla
- Pimentón
- Sa
- 1/2 vaso de vino blanco
- Vinagre
- · Aceite de oliva

Elaboración

- 1. Base. Picamos el pimiento y lo ponemos en una sarten con un poquito de aceite de oliva. Añadimos la cebolla cortada finita en juliana. Sal. Rehogamos y dejamos que se poche un poco. Añadimos la patata cortada en rodajas. Pimienta. Rehogamos. Tapamos un poquito. Rectificamos la sal. Añadimos el vino blanco. Bajamos el fuego, tapamos y esperamos de 10 a 15 minutos. Cuando la patata está casi lista reservar; eso se sabe pinchando la patata y viendo si está casi tierna.
- 2. **Sellado del pescado**. Previamente se seca bien el bacalao con un trapo limpio de cocina. Hay gente que lo enharina y otros no. Se pone en una sarten con aceite caliente y se sella, procurando que se toste un poquito la piel.

El bacalao no necesita mucho tiempo; incluso se podría comer crudo



- 3. **Salsa**. Quitamos el pescado y en ese aceite con el jugo que ha dejado el bacalao preparamos el ajo con la guindilla y el pimentón. Antes de retirar echar un buen chorro de vinagre.
- 4. **Fuente para el horno**. Se coloca en su base las patatas con el pimiento y la cebolla. Encima el bacalao con la piel hacia abajo y sobre el pescado un poquito de la salsa anterior. Se reserva el resto de esa salsa para a la hora de servir poner por encima del plato.
- 5. **Horno**. Lo ponemos a 200 grados. Dependiendo del tipo de horno, bastarán un máximo de 10 minutos. En caso de un horno con circulación de aire interna, el tiempo es menor, en torno a los 7 minutos.
- 6. **Presentación**. Se pone en el plato la base de patatas, pimientos y cebolla. Encima el bacalao. Sobre todo ello la salsa que se reservó. Buen provecho.

From

https://euloxio.myds.me/dokuwiki/ - Euloxio wiki

Permanent link:

https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:bacalao:inicio

Last update: 2024/04/13 12:34



Last update: 2024/04/13 12:34 $doc:comida: recetas: bacalao: inicio\ https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida: recetas: bacalao: inicio https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida: recetas: bacalao: ba$