

# [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 \(Juanx Zabala\)](#)
- [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
- Sal
- 1/2 vaso de vino blanco
- Vinagre
- Aceite de oliva

### Elaboración

1. **Base.** Picamos el pimiento y lo ponemos en una sartén 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 sartén 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



