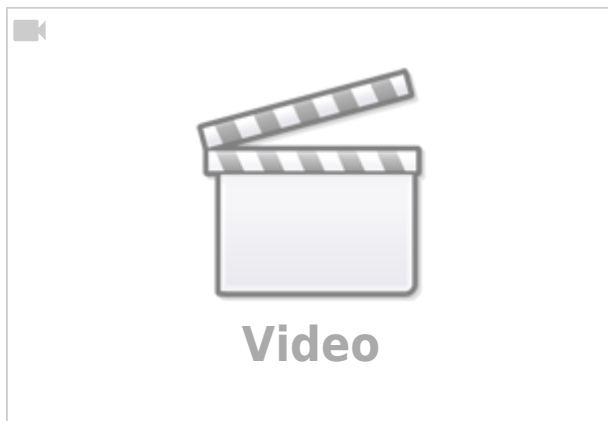


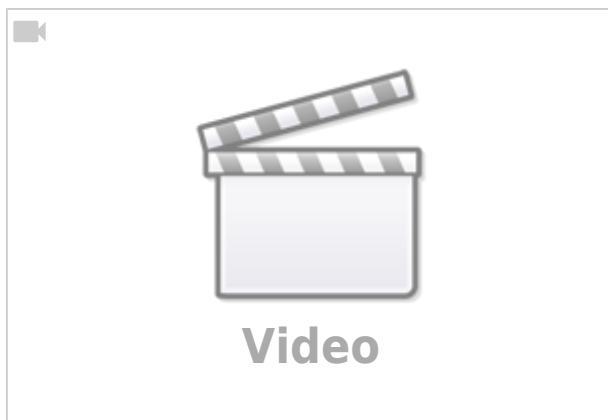
[Recetas] Bacalao



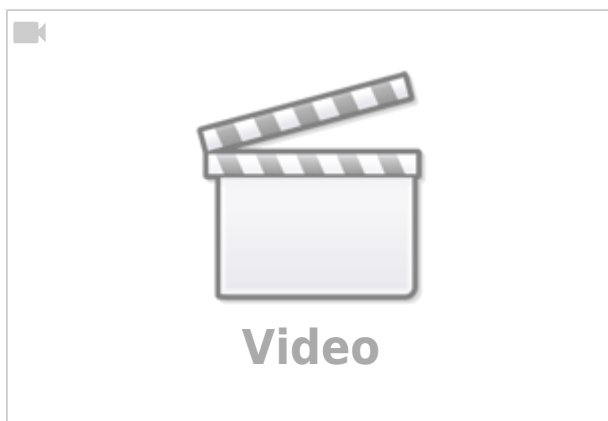
1

[Bacalao al Horno \(Cocina con Carmen\)](#)

2

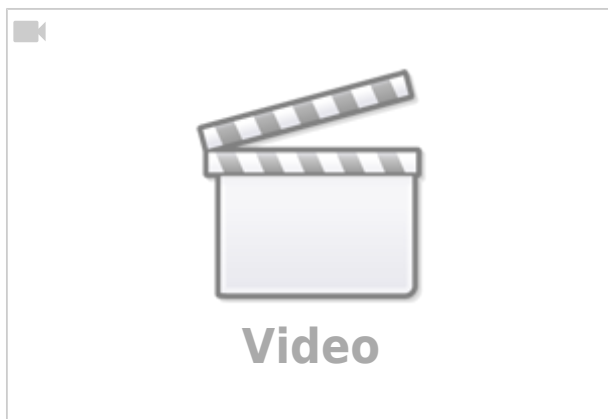
[Bacalao al Horno \(Las Recetas de Palmiser\)](#)

3

[Receta de bacalao al horno con patatas a lo pobre paso a paso \(Recetas caseras de Javier Romero\)](#)

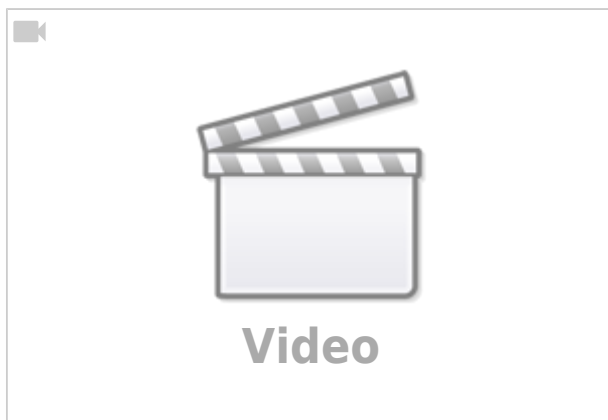
4

[Bacalao a la portuguesa, especial Semana Santa \(Loli Domínguez\)](#)



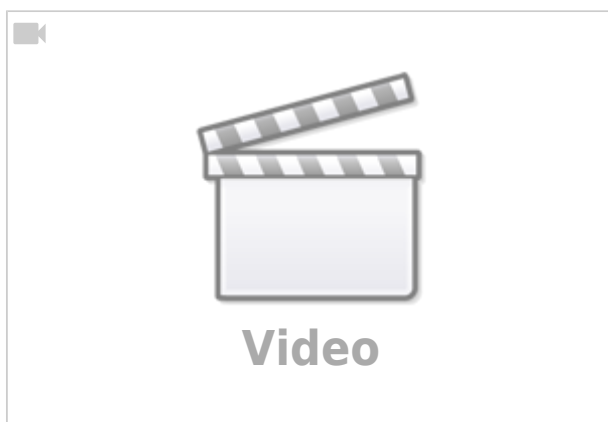
5

[Receta de Bacalao al Pil Pil al modo tradicional, paso a paso \(Juanxu Zabala\)](#)



6

[La mejor tortilla de bacalao como en las sidrerías vascas \(Guille Rodríguez\)](#)



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 y 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 tueste 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.

Desalar el bacalao

1. Pasos iniciales

1. Lavar el bacalao bajo agua fría para quitar la sal superficial frotando suavemente con los dedos.
2. Cortar en trozos del tamaño deseado si es necesario, ya que piezas más pequeñas desalan más rápido
3. Colocarlo en un recipiente amplio con la piel hacia arriba y cubrirlo completamente con agua fría del grifo.

2. Remojo

1. Guardar el recipiente en la nevera a 6-8°C y cambiar el agua regularmente: cada 6 horas para lomos grandes (48 horas total), cada 8 horas para piezas medianas (36 horas) o cada 12 horas para migas (24 horas).
2. Probar un trozo o el agua para verificar que la salinidad sea baja; si persiste, prolonga unas horas más.

3. Finalización

1. Escurrir el bacalao, enjuagarlo de nuevo y secarlo con papel absorbente para evitar que suelte agua al cocinar.
2. Retirar espinas con pinzas.

4. Método rápido

1. Para acelerar, se puede remojar en leche fría 3 horas (absorbe sal mejor) o agua caliente no hirviendo unos minutos seguida de frío, pero este método sacrifica algo de textura.
2. Evitar hervir directamente para no cocerlo prematuramente.

From:

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

Permanent link:

<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:mar:bacalao:inicio?rev=1768563095>

Last update: 2026/01/16 12:31

