

Bacalao al horno con toque picante

Descripción

Esta receta es de « cosecha propia ». Es muy sencilla de hacer, la podéis hacer con el pescado que mas os guste.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * Unos 900 gr de bacalao, sin espina y abierto para asar.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 guindilla cayena.
- * Sal, perejil, un buen chorro de vino

blanco, sidra, cerveza, chacol



Preparación:

Limpiamos el bacalao, lo ponemos en un recipiente de horno, sazonamos y espolvoreamos con perejil. Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.



En una sartén ponemos a dorar el ajo y la guindilla cayena partida a la mitad. Cuando el ajo este dorado añadimos un buen chorro de vino blanco, dejamos que hierva un poco y lo volcamos sobre el bacalao.

Metemos todo en el horno y lo dejamos asar unos 15 o 20 minutos, dependiendo del grosor del pescado.

Sacamos y ¡¡¡ ya está !!! listo para comer. No diréis que esta receta tiene mucha dificultad.



Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

octubre 7, 2014

Autor

admin

