



<https://www.mepillasquisando.com>



## BACALAO CON SALSA DE NARANJA



PLATO TÍPICO DEL RESTAURANTE LOS NARANJOS EN "EL VALLE" GRANADA

### INGREDIENTES:

- 4 Lomos de Bacalao.
- 4 Naranjas.
- 1 Cucharadita de Miel.
- 1 Puerro.
- 1 Cucharada de Harina de trigo.
- 1 Huevo.
- 1 Cucharada de harina de Maíz (Maicena).
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Ponemos en un cazo o sartén el zumo de tres naranjas, un chorreoncito de aceite, la miel y un poco de pimienta, cocinamos a fuego lento. Ahora en un vaso aparte diluimos la maicena con el zumo de la naranja restante. Una vez disuelta la añadimos al contenido del zumo anterior y dejamos que espese un poquito, reservamos. En una sartén aparte sellamos el bacalao probamos de sal y lo terminamos con un golpe de horno. Mientras cortamos el puerro en juliana, lo emborizamos y freímos en aceite bien caliente. Para montar el plato, ponemos una cama con la salsa de naranja, el bacalao y encima el puerro frito, con un poco de salsa. Servimos al momento.

<https://www.mepillasquisando.com>