



<https://www.mepillasquisando.com>



1059 - BACALAO AL HORNO ALPUJARREÑO



INGREDIENTES:

4 Lomos de bacalao.
1 Kg. de Patatas.
2 Cebollas.
2 Pimientos verdes.
3 Dientes de Ajo.
1 Vaso de Vino blanco.
Aceite de oliva virgen extra
Sal, Pimienta y Aceite de oliva.
Tomillo y Romero (al gusto).

ELABORACIÓN:

Precalentamos el horno a 180°. Mientras pelamos y cortamos las patatas en rodajas, cortamos la cebolla en juliana, quitamos las semillas a los pimientos los cortamos al gusto y los ajos laminados. Juntamos todo y salpimentamos. En una fuente para horno la untamos con aceite y ponemos las patatas, el romero y el tomillo por encima. Introducimos al horno y mantenemos unos 20 minutos. Cuando las patatas estén a medio hacer, quitamos el tomillo y el romero y colocamos los lomos de bacalao encima con la piel hacia abajo, salpimentamos y regamos con aceite de oliva y el vaso de vino. Horneamos 20 minutos más y de vez en cuando controlamos que no se nos pase el bacalao. Una variante es ponerle encima un oli oli ligerito con unos piñones y gratinarlo.

<https://www.mepillasquisando.com>