COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Bacalao con Costra de Alioli de Membrillo

Receta para 2

Preparación: 15 min
Total: 25 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 2 lomos Bacalao
- [ ] 1 unidad Diente de ajo
- [ ] 100 ml Aceite
- [ ] 1 pizca Sal
- [ ] 1 pizca Pimienta
- [ ] 1 manojo pequeño Perejil fresco
- [ ] 1 unidad Huevo

PREPARACIÓN

1. Comenzamos precalentando el horno a 200°C y secando muy bien los lomos de bacalao con papel de cocina para que la costra se adhiera correctamente.

2. Preparamos un alioli casero batiendo el huevo, el diente de ajo, una pizca de sal y el aceite hasta obtener una emulsión espesa y firme.

3. Colocamos el bacalao en una bandeja de horno, salpimentamos ligeramente y cubrimos la parte superior de cada lomo con una capa generosa de nuestro alioli.

4. Horneamos durante unos 10-12 minutos y terminamos con un golpe de grill de 2 minutos hasta que la costra esté bien dorada y burbujeante.