COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Bacalao en salsa de limón

Receta para 2

Preparación: 15 min
Total: 50 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 8 tacos (unidades) Bacalao
- [ ] 30 gramos Guisantes
- [ ] 10 ml Vino blanco
- [ ] 2 cucharadas Aceite de oliva
- [ ] 2 porciones Salsa de limón
- [ ] 1 cucharadita Orégano

PREPARACIÓN

1. Precalentamos el horno a 180 grados.

2. En una bandeja de horno pequeña (también sirve un tupper de cristal apto para hornear) introducimos el bacalao. Utilizamos bacalao a tacos y 4 unidades por persona. El bacalao en el horno se hace más pequeño y en nuestro caso los tacos también lo son. Adaptad la cantidad de pescado como os sea más conveniente a vosotros.

3. Añadimos los guisantes y dos cucharadas de aceite de oliva. Seguidamente, incorporamos unos 10 ml de vino blanco que se evaporará durante el tiempo de horneado.

4. Añadimos una cucharadita de orégano que dará aroma y sabor extra al bacalao.

5. Introducimos la bandeja con el bacalao en el horno y lo horneamos a 180 grados durante 25 minutos.

6. Mientras se hornea el bacalao, comenzamos a preparar la Salsa de limón , receta disponible en nuestra página web.

---

7. Pasado el tiempo de horneado, lo sacamos del horno y lo servimos en un plato junto a la salsa de limón ya preparada durante el tiempo de cocción del bacalao.

---

8. Servimos caliente, ¡y listo! ¡Qué aproveche!