Bacalao a la crema

Nombre de la receta

Bacalao a la crema

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Pescado

Leche

Descripción

Bacalao al horno con crema y base de verduras

Ingredientes

- 4 filetes de bacalao al punto de sal
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo morrón mediano
- 1 patata grande
- 200 mililitro de nata para cocinar
- al gusto de sal

- al gusto de pimienta
- 200 mililitro de aceite de oliva

Pasos

1 En un sartén poneos 3 cucharadas de aceite y pochamos la cebolla cortada en juliana y el pimiento cortado en trocitos. Echamos un poco de sal y la doramos.

2 Cuando esté pochada la sacamos, escurrimos y la colocamos en una bandeja apta para horno.

3 En la misma sartén volvemos a echar un poco más de aceite y freímos a fuego bajo un poco la patata cortada en rodajas. No hace falta que se haga del todo, sólo que se ablande un poco.

4 Ahora colocamos los filetes de bacalao sobre la cama de cebolla y pimiento.

5 A continuación ponemos entre medias las rodajas de patata.

6 En un cazo, ponemos la nata a calentar y le añadimos un poco de pimienta a nuestro gusto. Si queremos un poco de sal. En esta receta, debemos tener cuidado con la sal de los demás ingredientes pues el bacalao ya tiene su propia sal.

7 Vertimos la nata y lo ponemos al horno a 180 grados durante unos 20 minutos o hasta que veamos que el pescado esté a nuestro gusto. Sacamos y ya tenemos listo nuestro rico plato de pescado al horno.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares