# Bacalao al horno con alioli de ajetes

**Nombre de la receta**

Bacalao al horno con alioli de ajetes

**Tiempo**

35 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

5

**Alérgenos**

Huevo

Pescado

**Descripción**

Filetes de bacalao napados con mahonesa de ajetes tiernos refritos

**Ingredientes**

- 1 Kilo de filetes de bacalao al punto de sal
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 huevo
- 150 mililitro de aceite de girasol u oliva suave
- 1 manojo de ajetes tiernos de temporada
- al gusto de vinagre

- al gusto de sal

**Pasos**

**1** En primer lugar, procedemos a hacer la mahonesa. Para ello ponemos en el vaso de la batidora, un huevo, unos granitos de sal, el vinagre y el aceite suave. Metemos el brazo de la batidora hasta el fondo y la ponemos en funcionamiento sin levantarlo del fondo unos 10 segundos hasta que la masa empiece a ligar. Si la queremos más espesa, iremos añadiendo más aceite poco a poco.

**2** Por otra parte, ponemos en una sartén las 2 cucharadas de aceite y los ajetes limpios y cortados a nuestro gusto para pocharlos a fuego moderado.

**3** Mientras se van pochando colocamos el bacalao en una bandeja apta para horno a la que hemos puesto por debajo papel sulfurizado. Lo metemos al horno a 180 grados unos 10 minutos.

**4** Mientras tanto, habremos añadido los ajetes pochados a la mahonesa y volvemos a triturar el conjunto. A los 10 minutos sacamos el bacalao y cubrimos los filetes con la mahonesa de ajetes.

**5** Volvemos a meter al horno otros 10 minutos con calor arriba y abajo para que se haga el pescado y al mismo tiempo se gratine el napado.

**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares