

Bacalao encebollado



Nombre de la receta

Bacalao encebollado

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Pescado

Descripción

Sencilla receta de bacalao con cebolla

Ingredientes

- 1 lomo grande de bacalao al punto de sal
- 1 cebolla grande
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 1/2 vasos de vino blanco

Pasos

1 En primer lugar descongelamos nuestro filete de bacalao en caso de ser congelado. En este caso hemos utilizado un bacalao al punto de sal ultracongelado, por lo que necesitamos descongelarlo previamente.



2 Posteriormente picamos una cebolla en trocitos. Aunque parezca mucha cebolla, ésta se irá reduciendo a medida que la cocinamos.



3 A continuación en una sartén echamos un culo de aceite y echamos la cebolla.



4 Cuando esté pochada, añadimos el filete de bacalao. Cuando lleve unos minutos por un lado, damos la vuelta y hacemos por el otro lado. Es aconsejable no ponerlo demasiado tiempo al fuego para que no se nos quede muy seco.



5 Poco antes de sacarlo, echamos el medio vasito de vino, y esperamos hasta que se consuma. Cuando se haya consumido, ya tenemos lista nuestra receta de bacalao encebollado.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado