

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:15
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bacalao-a-la-llauna.html>

Bacalao a la Ilauna

INGREDIENTES

- 4 trozos de bacalao desalado
- 1 taza de aceite de oliva
- 150 gramos de harina
- 1 vaso de vino blanco
- 15 gramos de pimentón dulce
- 4 dientes de ajo cortados en láminas
- un poco de perejil

PREPARACIÓN

Calentar en una sartén el aceite. Enharinar y freír los trozos de bacalao.

Retirar y colocar en una fuente apta para horno.

Freír casi todas las láminas de ajo en el aceite del pescado. Añadir el pimentón y el vino. Cocer a fuego lento durante unos minutos, removiendo de vez en cuando.

Regar el bacalao con la salsa, decorar con el resto de láminas de ajo y meter bajo el grill del horno durante unos cinco minutos.

Decorar con un poco de perejil y servir bien caliente