

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:18  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/bacalao-con-mayonesa-de-ajo-y-salsa-de-tomate.html>

---

## **Bacalao con mayonesa de ajo y salsa de tomate**

### **INGREDIENTES**

800 grs. de bacalao fresco (en filetes).  
2 patatas  
1 berenjena.  
8-10 dientes de ajo.  
Aceite.  
Agua, sal y pimienta.

#### **Para la mayonesa de ajo:**

1 diente de ajo.  
1 huevo.  
1 vaso de aceite.  
Un chorro de vinagre.  
Sal.

#### **Para la salsa de tomate:**

1 cebolla.  
4 tomates.  
Una pizca de azúcar.  
Sal

### **PREPARACIÓN**

Pela las patatas y dales forma de bolitas. Fríelas en una sartén con aceite y 8-10 dientes de ajo sin pelar.

Cuando estén doraditas, tápalas con papel de aluminio y llévalas al horno durante 10 minutos. En otra fuente de horno pon la berenjena cortada en fetas con un poco de aceite y sal. Para preparar la salsa de tomate, pica la cebolla y trocea los tomates. En una sartén con un poco de aceite pocha la cebolla y el tomate. Añade una pizca de sal y azúcar. Deja cocer.

Corta los filetes de bacalao y salpimentarlos. Cúbrelos con la mayonesa y llévalos a horno precalentado a 200 °C durante 5 minutos.

En una fuente pon las tiras de berenjena y encima coloca el pescado. Añade a un lado la salsa de tomate, y al otro, las bolitas de papa. Decora con una hojita de perejil y sirve.