



Bacalao a la cazuela

Cocina en vídeo.com

<i>Comensales</i>	<i>1</i>
<i>T. preparación:</i>	<i>30 min</i>
<i>T. dedicación:</i>	<i>15 min</i>

Esta receta del bacalao al horno en cazuela de barro es realmente muy sabrosa y fácil de preparar. Si bien en Navidad es cuando más se suele hacer el bacalao, una vez que lo probéis de esta manera estoy seguro que lo repetiréis muchas más veces

¿Qué necesitamos?

- 1 filete de bacalao fresco de 300 grs.
- 50 grs guisantes
- 1 patata mediana
- 1/4 pimiento rojo
- 1/2 cebolla, 1 diente de ajo
- Aceite de oliva, pan rayado
- 1 cucharilla de pimentón dulce

Consejo

- Nosotros hemos utilizado una cazuela de barro, aunque se puede utilizar una fuente de horno.
- Podemos hacer varias raciones al mismo tiempo de forma que nos rendirá más el tiempo, pues prácticamente lleva el mismo tiempo hacer 1 que hacer 3 ó 4 raciones.

Variantes

- En esta receta hemos utilizado el filete de bacalao fresco porque no tiene casi ninguna espina, pero también podemos hacerla con bacalao desalado.

Preparación:

- En un recipiente con agua, sal y unas gotas de aceite cocemos durante 15 minutos la patata cortada a la mitad y la tira de pimiento.
- Cortamos el filete de bacalao en 2 ó 3 partes, picamos en tacos finos la cebolla y el ajo.
- Sofreímos durante unos minutos la cebolla, añadimos el ajo y los guisantes. Cuando la cebolla esté blanda apagamos el fuego y echamos una cucharilla de pimentón dulce, mezclando bien.
- En una cazuela de barro, ponemos el sofrito de base, y sobre él la patata, el bacalao, el pimiento y los guisantes. Echamos un chorro de aceite, sal y espolvoreamos el pan rallado.
- Horneamos en el primer estante desde abajo durante unos 15-20 minutos a 220º C.