Bacalao al horno con pimientos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Patyxena **Recetizador:** Maria Consuelo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Rápida y fácil

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Trozo de bacalao por persona
- Pimientos rojos
- Cebolla
- Aceite de Oliva
- sal
- Harina
- Agua
- Perejil

Preparación:

Paso 1

Calentamos el horno a 180º. En una fuente de horno o de barro ponemos en el fondo una cebolla picada en láminas y encima los pimientos rojos troceados. Echamos un poco de aceite de oliva, sal y un vaso de agua.

Paso 2

En una sartén ponemos un poco de aceite de oliva. Pasamos por harina el bacalao y sacudimos el exceso. Doramos el bacalao en la sartén por ambos lados. Cuando este dorado lo ponemos encima de los pimientos.

Paso 3

Metemos al horno durante 30 - 35 minutos, dependiendo el grosor del bacalao. Cuando este asado retiramos del horno y echamos los pimientos y la cebolla con un poco de jugo en un bol y trituramos bien para hacer la salsa.

Paso 4

Emplatamos poniendo un poco de salsa de pimientos en el fondo del plato y el bacalao por encima, espolvoreamos con un poco de perejil picado y servimos. Podemos acompañar por patatas cocidas, fritas o una ensalada.