BACALAO CON MANZANA AL HORNO

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** tania Segura

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Bacalao desalado
- Cebolla - Tomate
- Pimiento verde
- pan rallado
- Manzanas
- , aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

Se pelan las manzanas y se cortan en rodajas, se sofríen ligeramente y se colocan en una fuente de horno. El bacalao se pasa por pan rallado y se sofríe, se pone encima de las manzanas. Se sofríe la cebolla, pimiento y tomate picados formando una salsa espesa (sin agua), se tritura y se cubre el bacalao con ella, se espolvorea con pan rallado y se hornea 15 m a 180 grados.