BACALAO A LA MUSELINA DE AJO Y PEREJIL

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

Creador: Toque de Belén

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Para que no se seque el bacalao en el horno lo paso por la sarten y así en unos minutos esta la muselina hecha y deliciosa

Descripción:

Dios mío! Esta receta la hago desde hace mucho tiempo, es deliciosa en casa nos encanta se puede hacer con otros pescados como la merluza la he acompañado de patatas y cebolla confitada

Ingredientes para 4 personas :

- Lomos de bacalao fresco
- 2 claras de huevo
- 4 cucharadas de mayonesa
- 4 patatas
- Cebolla confitada
- ajo, perejil, sal, pimienta

Preparación:

Paso 1

Lo primero, salpimentamos un poco el bacalao, lo pasamos por harina y lo freímos ligeramente, sacamos y reservamos. Se baten las claras a punto de nieve, se reservan, se mezclan 4 cucharadas de mayonesa con el ajo y el perejil y después con la clara de huevo montada, se pone encima de los filetes bien cubiertos y se mete al horno a gratinar hasta que esté dorada la muselina. Se pelan y parten las patatas, se cortan en rodajas, se fríen y se sacan en papel absorbente.