

## Raciones para 4

4 lomos  
Bacalao desalado

50 ml  
Aove

Pimienta negra

150 g  
Alioli

1  
Naranja

1  
Limón

1  
Lima

30 g  
Piñones

30 g  
Pasas

80 g  
Espinacas

- 1 En una bandeja de horno aliña los filetes de bacalao con aove y pimienta negra.
- 2 Hornea 15 minutos a 170°C. Mientras preparar el alioli de cítricos, mezclando el alioli con ralladura de naranja, limón y lima.
- 3 Saca el bacalao del horno y reparte una cucharada de alioli sobre cada filete. Lleva al horno a gratinar.
- 4 Entretanto preparar la guarnición de espinacas. En una sartén dorar los piñones con un poco de aove y añadir las pasas, por último las espinacas. Sofreír un poco todo y reservar.
- 5 Sirve el bacalao sobre una cama de espinacas y patatas asadas.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bacalao-gratinado-con-alioli-de-citricos/>

**COOKING**  
**LOVERS** 