

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/>

