Bacalao gratinado con alioli de cítricos

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 170ºC. 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/