Bacalao al alioli al horno con vino blanco joven



Consejo del chef

Servir acompañado de una copa de vino blanco jóven.

Raciones para 4

- ❏ **4** Lomos de bacalao al punto de sal
- ❏ Pisto
- ❏ Pimienta en grano negra
- ❏ Sal
- ❏ **1** Huevo para el alioli
- ❏ **130 ml** Aceite de oliva
- ❏ **1/2** Limón
- ❏ **1** Diente de ajo pequeño
- ❏ Vino blanco joven

1. En una bandeja de horno, extender el pisto en la base, colocar los cuatro lomos de bacalao desalado encima y añadir aceite de oliva y un poco de pimienta recién molida.
2. Hornear durante 10 minutos a 170 ºC , dependiendo del grosor del bacalao, hasta que las lascas se separen.
3. Mientras, preparar el alioli juntando todos los ingredientes en un vaso para batir y comenzando a triturar desde la base sin mover la batidora. Cuando empiece a emulsionar, es cuando puede moverse sin problema hasta emulsionar el conjunto.
4. Sacar el bacalao del horno y emplatar un lomo por persona. Cubrir con el alioli y gratinar con ayuda de un soplete. En caso de no tener soplete, cubrir el bacalao con el alioli antes de emplatar y gratinar al grill a 200 ºC durante 2-3 minutos.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bacalao-alioli-horno-vino-blanco/