

Bacalao al alioli al horno con vino blanco joven

COOKING
LOVERS TEMA



Consejo del chef

Servir acompañado de una copa de vino blanco joven.

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 °C , 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 °C durante 2-3 minutos.

Notas del Chef

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

