

Receta de Bacalao al Horno con Tomate

14 Oct 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta que seguro que gustará a tod@s l@s amantes del bacalao, es una forma de prepararlo muy fácil y resulta un plato exquisito para comer o cenar toda la familia, seguro que os gustará este **Bacalao al Horno con Tomate**.

Ingredientes

- Lomos de bacalao desalado (cuatro o más según comensales)
- Cebollas (una o dos)
- Aceite de oliva
- Tomate triturado (un bote)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Sal
- Pimienta
- Patatas para freír (tres o cuatro)

Modo de Preparación

1. Desalar el bacalao si no lo compráis ya desalado
2. Partir las cebollas en juliana y colocarlas en una fuente para horno
3. Colocar encima los lomos de bacalao desalados
4. Refreír los dientes de ajo en un poco de aceite de oliva y volcar sobre los lomos de bacalao
5. Rociar todo con el tomate triturado, poner un poco de sal y pimienta negra molida
6. Meter al horno precalentado a 200º unos quince o veinte minutos
7. Pelar las patatas y trocearlas a vuestro gusto, freírlas en abundante aceite de oliva, añadirles un poco de sal
8. Servir el bacalao acompañado de las patatas fritas y.....buen provecho!!!