
Receta de Bacalao Mozárabe

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy que comienza la Cuaresma, os dejo esta rica receta de bacalao que hará las delicias de tod@s l@s amantes de este rico pescado.

Ingredientes

- Bacalao desalado (cuatro lomos)
- Cebolla (una)
- Zanahorias (dos)
- Ajos (tres dientes)
- Berenjena (una mediana)
- Tomates (cuatro o cinco)
- Pasas y piñones (al gusto)
- Miel (una cucharada)
- Brandy (una copita)
- Mayonesa (una taza)
- Harina
- Laurel y Azúcar
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Poner las pasas a remojar en el brandy
2. Tostar los piñones en una sartén
3. Secar los lomos de bacalao con un paño, pasarlos por harina y dorarlos en una sartén con aceite de oliva, sacar y reservar
4. En el mismo aceite, echar la cebolla picadita y las zanahorias también picaditas con dos hojas de laurel, añadir los ajos laminados y la berenjena pelada y troceada, refreír todo unos minutos
5. Flambear con el brandy de las pasas
6. Triturar los tomates y añadir a las verduras rehogadas, salpimentar, echar una cucharada de azúcar y dejar cocinándose hasta que el tomate esté frito, removiendo de vez en cuando
7. Mezclar la mayonesa con la miel y un poco de agua para que quede más líquida
8. Poner en una cacerola el sofrito de tomate con verduras, colocar los lomos de bacalao por encima, agregar las pasas y los piñones y napar con la mayonesa de miel
9. Si queréis podéis gratinar unos minutos al horno a 200 Grados y....buen provecho!!!