



Bacalao al horno

- 4 Lomos de bacalao fresco
- 12 Patatas pequeñas (pueden ser patatas cortadas)
- 4 Pimientos de piquillo
- 1 Cebolla dulce cortada en juliana fina
- 8 Aceitunas negras
- 4 Dientes de ajo
- 1 Chorrillo de vino blanco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Perejil fresco

1. En una fuente de horno, colocamos la cebolla dulce y las patatas.
2. Hacemos una majada con los ajos y el perejil. Lo troceamos, salamos y lo cubrimos con aceite.
3. Ponemos los lomos de bacalao salpimentados en la fuente de horno, con la piel para abajo, y cúbrelos con la ajada de perejil y ajo.
4. Añadimos un chorrillo de vino blanco y metemos en el horno (previamente calentado) durante 20-25 minutos a 180 grados.
5. Emplatamos y añadimos las aceitunas y el pimiento de piquillo.