## Receta de Bacalao con Alioli de Miel

18 Feb 2016



Buenos días a tod@s, como se que a much@s de nuestr@s seguidor@s les encanta el bacalao, pues para hoy he pensado que os gustaría esta receta de **Bacalao Gratinado con Alioli de miel**, resulta un plato exquisito en cualquier época del año y seguro que os gustará.

## Ingredientes

- Lomos de bacalao desalado (seis o más según comensales)
- Patatas (tres)
- Manzanas (tres)
- Miel de caña
- · Aceite de oliva
- Sal
- Para la mayonesa Alioli:
- Huevos (dos)
- Ajos (un diente pequeño)
- Aceite de girasol
- Sal

## Modo de Preparación

- 1. Preparar la mayonesa Alioli con los ingredientes citados y reservarla
- 2. Lavar y pelar las patatas y las manzanas y cortarlas en rodajas redondas un poco gruesas
- 3. Forrar la bandeja del horno con papel de aluminio, echar un chorrito de aceite de oliva donde vaya a ir cada lomo de bacalao
- 4. Poner una cama de patata (tres o cuatro láminas) poner un poco de sal y un chorrito de aceite
- 5. Sobre las patatas poner otra capa de manzana (tres o cuatro láminas), verter sobre ella una cucharadita de miel de caña
- 6. Colocar los lomos de bacalao sobre cada cama de patatas y manzana y añadir un chorrito de aceite de oliva
- 7. Meter la bandeja con los lomos preparados al horno precalentado a 180º, durante unos treinta minutos
- 8. Cuando esté horneado, poner un poco de Alioli por encima de cada lomo y un chorrito de miel por encima
- 9. Gratinarlo unos cuatro o cinco minutos con cuidado que no se queme la miel
- 10. Podéis acompañar de unas patatitas al vapor o fritas como mejor queráis
- 11. Servir caliente y....buen provecho!!!