

Será por recetas



Bacalao a la sarda

Pescados, Entrantes, Recetas para navidad, Recetas fáciles

 4 Personas

 20 Minutos

 fácil

 Enviada el 13/06/2012

Ingredientes

- 4 filetes de bacalao sin piel ni espinas de 250 g cada uno
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 250 g de tomates tipo cocktail rojo
- 250 g de tomates tipo cocktail amarillo
- 4 o 6 ramas de albahaca
- 250 g de queso mozzarella
- 200 de queso parmesano rallado
- Aceite

Elaboración

Para elaborar nuestra receta de bacalao a la sarda primero lavar los filetes de bacalao, secar y untar con aceite por los dos lados con aceite de oliva. Sazonar con sal y pimienta. Lavar los tomates tipo cocktail, secar y partir en dos. Lavar la albahaca, secar y las hojas grandes se parten a mano en trocitos. Dejar escurrir un poco el queso mozzarella y cortar en cuadraditos. Colocar los filetes de pescado uno al lado de otro pero algo separados en una fuente de horno untada en aceite de oliva. Mezclar los tomates rojos y amarillos y echar sobre cada uno de los filetes.

Espolvorear por encima el queso mozzarella, la albahaca y el queso parmesano y rociar con un poco de aceite de oliva. Sazonar con pimienta y asar a 220 °C en el horno precalentado unos 20 minutos hasta que estén dorados. Servir al momento y habremos finalizado nuestra receta de pescado.



Autor receta de Bacalao a la sarda

Komatsu

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 30/05/2012