



Paso 1



Paso 2



Paso 3

BACALAO CON COBERTURA

Ingredientes para 4 personas :

- 4 patatas LZR peladas y cortadas en finas rodajas
- 1 cebolla grande finamente picada
- 1 cucharadita de mostaza
- 30 gr. de mantequilla
- 4 filetes de bacalao fresco de unos 175 gr. cada uno
- 1 cucharadita de eneldo fresco picado
- 1 cucharadita de salsa garam masala
- 75 gr. de pan rallado
- 50 gr. de queso gruyere rallado
- Pimienta y sal

PASO 1: Precalienta el horno a 200º C. Calienta en una sartén la mantequilla y rehoga durante un par de minutos la mostaza, la cebolla, el garam masala, el pan rallado y el eneldo.



PASO 2: En una fuente para horno, haz una cama con la mitad de las patatas, pon encima los filetes de bacalao y cubre con otra capa de patatas. Salpimenta al gusto.

PASO 3: Cubre con la mezcla de pan rallado y espolvorea finalmente el queso. Hornea 20 a 25 min. Hasta que la cobertura esté dorada y crujiente.

LZR
PATATAS

Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/bacalao-con-cobertura>