

Bacalao gratinado con alioli de nueces



4 personas



15 minutos



Fácil

Ingredientes

4 lomos de bacalao
de unos 150-200 g (por unidad)
1 yema de huevo
2 dientes de ajo
Una pizca de sal
Pimienta
Vinagre de vino blanco
Aceite de oliva virgen extra
80 g de Nueces de California

Elaboración

Precalentar el horno a 200° C.

Poner el bacalao en una bandeja de horno con aceite de oliva y hornear durante 5 minutos.

Hacer un alioli con la ayuda de una batidora con la yema de huevo, el ajo, la sal, la pimienta y unas gotas de vinagre. Emulsionar con el aceite de oliva y agregar una parte de las nueces picadas.

Sacar el bacalao del horno y cubrirlo con una capa de alioli. Espolvorear con el resto de nueces y hornear de nuevo durante 5 minutos.

Se recomienda acompañar el plato con patatas.

