

Bacalao al horno a la portuguesa



Ingredientes (para 2 personas):

2 trozo de lomo de bacalao desalado

1 patata

1 cebolla

1 huevo cocido

Pimentón

Pimienta

Aceite de oliva virgen extra

Perejil

Elaboración:

Pelamos y cortamos las patatas en rodajas.

Las doramos en una sartén. Reservamos.

Cortamos la cebolla en juliana. En una cazuela ponemos las patatas y colocamos encima los lomos de bacalao con un poco de pimienta. Repartimos la cebolla por toda la cazuela.

Espolvoreamos con pimentón. Añadimos aceite de oliva y tapamos con papel de aluminio.

Horneamos en el horno precalentado a 180º durante 15', quitamos el papel de aluminio y horneamos 10' más.

Emplatamos añadiendo el huevo cocido y espolvoreando con perejil.