



Bacalao al horno con aceitunas

Ingredientes

- 800 g bacalao
- 2 patatas grandes
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera albahaca fresca picada
- 1 cucharada perejil picado
- 6 tomates bola
- 1 lata aceitunas negras cortadas
- 100 ml vino blanco
- 2 cucharadas pan rallado
- 15 g mantequilla
- sal y pimienta.

Preparación

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas de 1/2 cm .

Cocerlas al vapor durante 15'(verificar que están tiernas pinchando con un tenedor), en una olla a presión pueden estar listas en 5' .

Colocar las rodajas de patata en una fuente de horno y espolvorearlas con la mitad del perejil y la albahaca .

Salpimentar el bacalao .

Poner el bacalao sobre la patata .

Picar el ajo muy fino sobre el bacalao .

Partir los tomates en rodajas y colocar encima del bacalao .

Añadir por encima de los tomates el resto del perejil, la albahaca y las aceitunas .

Añadir por encima el vino blanco .

Espolvorear con el pan rallado y encima distribuir la mantequilla cortada en dados .

Meter en el horno precalentado a 200° durante 15 minutos .

Gratinar durante 5 minutos más .

NOTA:Los tiempos dependen del tipo de horno y grosor del bacalao, se debe comprobar el punto durante la cocción .

.