



Bacalao a la miel con pasas y piñones

Ingredientes

- 4 lomos de bacalao (unos 200 g por persona)
- 1 cebolla mediana
- 60 g de pasas
- 30 g de piñones
- 1 cucharadita pimentón dulce
- 2 cucharadas de miel
- 300 ml de caldo de pescado
- aceite para freír
- harina para rebozar.

Preparación

Poner el aceite a calentar en una sartén, enharinar el bacalao y freirlo por los dos lados .

Retirar y reservar .

Retira el aceite de la sartén dejando unas 4 cucharadas .

Poner a calentar la sartén con el aceite y añadir la cebolla picada en juliana .

Freír a fuego medio removiendo de vez en cuando hasta que comience a ponerse transparente .

Añadir el pimentón y dar una vuelta .

Añadir las pasas y los piñones .

Remover y añadir el caldo y la miel .

Dejar cocer durante 10' removiendo de vez en cuando .

Añadir el bacalao que tenemos reservado con cuidado de que no se rompa .

Dejar cocer durante 5' más moviendo la sartén para que el bacalao se integre con la salsa .

Servir .

.