

Bacalao o rape al pincho

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Paula_Valencia

INGREDIENTES

0

Bacalao — lomos, elegir entre rape o bacalao

Rape — elegir entre rape o bacalao

Tomate

Ajos

Vino blanco

Ali-oli

ELABORACIÓN

Enviado por SetaSe enharina el bacalao o el rape y se fríe en aceite bien caliente. Se reserva. Se fríe el tomate con unos dientes de ajo trinchados y el vino. Cuando el tomate se está espesando, se retira del fuego y se pone en una bandeja de horno, una buena capa de tomate (haciendo una cama al bacalao). Se añade el bacalao y encima del pescado pondremos una buena capa de alioli que habremos hecho bien consistente. Se pueden agregar en este momento, unos langostinos o gambas que habremos frito en el aceite sobrante de haber frito el bacalao y se ponen alrededor del bacalao. Se pone a gratinar unos minutos, solamente es para que haga una pequeña costra y ya está.