Receta de Bacalao Fresco al Horno

26 Feb 2016

Buenos días a tod@s, para este viernes tenemos una nueva receta de nuestra fiel seguidora **Chus González**, nos cuenta que ella es una gran amante del bacalao, tanto salado como fresco, y le encanta prepararlo de muchas formas, esta es una de ellas y espera que nos guste a tod@s este **Bacalao fresco al Horno**.

Ingredientes

- Bacalao fresco
- Patatas
- Aceite de oliva
- Ajos
- Pimentón
- Sal

Modo de Preparación

1. Se hace una cama con las patatas sobre una fuente para horno
2. Salpimentar y poner un buen chorro de aceite.
3. Se ponen al horno.
4. Cuando las patatas están blandas, se coloca el bacalao encima y se pican unos ajos
5. A continuación se espolvorea el pimentón
6. Nuevamente se mete al horno a 240º aproximadamente unos 5 minutos
7. Servir caliente y....buen provecho!!!