Receta de Bacalao con Patatas y Manzana

20 Mar 2017

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta para que vayáis preparando los menús de las próximas Fiestas de **Semana Santa**, el **Bacalao con Patatas y Manzanas** es una de las formas más ricas de tomar este pescado tan propio de estas fiestas, espero que os guste.

Ingredientes

- Bacalao desalado (cuatro trozos)
- Patatas (cuatro)
- Manzanas golden (tres)
- Cebollas (dos medianas)
- Mantequilla (40grs)
- Tomillo (una cucharadita)
- Romero (una cucharadita)
- Perejil (unas ramitas)
- Sal
- Pimienta en grano

Modo de Preparación

1. Poner a desalar el bacalao o comprarlo ya desalado al punto de sal
2. Escurrirlo y separarlo en lascas
3. Pelar y cortar las patatas en rodajas de medio centímetro aproximadamente
4. Cortar las cebollas en rodajas finas
5. Pelar las manzanas, quitar el corazón y partirlas en rodajas finas
6. En una fuente para horno, pincelada de aceite, colocar una primera capa de patatas, echar un poco de sal y pimienta
7. Sobre las patatas colocar una capa de cebolla y otra de manzana y por último una capa de bacalao
8. Ponerle un poco de sal y pimienta y espolvorear con perejil picado, tomillo y romero
9. Encima del bacalao repartir la mantequilla en láminas finas y poner otra serie de capas en el mismo orden, terminando con una capa de patatas
10. Cubrir la fuente con papel de aluminio y meter al horno previamente caliente a 180º y mantener unos 25/30 minutos hasta que se hagan las patatas
11. Servir caliente y.....buen provecho!!!