

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 4 Lomo de bacalao
- 50 g. de Mantequilla
- 50 g. de Harina
- 250 ml. de Caldo de pescado
- 2 naranjas de Zumo de naranja
- 2 cucharadas de Pimienta verde en grano
- Cebollino
- Sal
- Aceite de oliva

**Preparación:**

## Paso 1

Salamos los lomos de bacalao y los colocamos en la bandeja de horno sobre papel parafinado. Regamos con un hilo de aceite y los horneamos a 180° 7 minutos (precalentar el horno). Fundimos en una cazuela la mantequilla e incorporamos la harina, mezclamos y cocinamos 2 minutos. Añadimos el caldo, el zumo y la pimienta. Removemos y cocinamos hasta que la salsa espese. Servimos la salsa sobre los lomos y espolvoreamos un poco de cebollino. ¿Sencillo, eh?