

BACALAO EN SALSA DE LIMÓN Y PATATAS ALI-OLI



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Mari Nieves Gó



<http://mariajoseysuscreaciones.blogspot.com.es/>

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Una cena perfecta

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Patata cocida
- bacalao
- zumo de 1 limón
- 2 cucharadas de tomate
- 1 taza de agua
- sal
- aceite
- vinagre
- huevo
- perejil
- ajo en polvo

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN DEL ALI-OLI: 1 y 1/2 vaso de aceite de girasol (vaso nocilla), Vinagre (media cucharadita de café), 1 huevo, Perejil, Un pellizquito de sal y el ajo en polvo (2 dientes de ajo). Poner todos los ingredientes en un vaso de batidora de mano, poner el brazo hasta el fondo sin moverlo, y empezar a batir, una vez empieza a espesar se puede mover la batidora hasta conseguir la consistencia deseada. Se lleva a la nevera durante un rato para que enfrié y listo para comer. Se echa encima de las patatas cocidas y se remueve bien.

PREPARACIÓN DEL BACALO: Se echa aceite en una sartén, se pone el bacalo y se van echando los ingredientes; la taza de agua, el zumo de limón, un poco de sal y ajo en polvo, el perejil y las 2 cucharaditas de tomate. Se deja que se vaya haciendo bien y que el bacalo coja el sabor de todo. Si hace falta más agua se echa.

