

# bacalao con mouse da ajo



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** karmela **Recetizador:** Ahh



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

rebozar el bacalao, poner en una bandeja de horno y poner tiras de pimiento del piquillo encima despues batir a punto de nieve las claras y cuando estes añadir la mahonesa y el ajo en polvo muy despacio para que las claras a punto de nieve no se bajen. Cubrir cada trazo de bacalao con las clara y hornear 10 minutos a 185 grados en el horno

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 trozos de bacalao
- - 1 vaso harina
- - Huevo para rebozar
- 3 claras de huevo
- 1 lata de pimientos del piquillo
- 1 cucharada de mahonesa
- 1 cucharadita de ajo en polvo

## Preparación:

### Paso 1

puedes usar bacalo fresco, salado o desalado como es este