

Creador: karmela **Recetizador:** Mari Nieves Gó



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