Bacalao con salsa de naranja

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



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

Salar los lomos de bacalao y colocarlos en la bandeja de horno sobre papel parafinado. Regamos con un hilito de aceite y los horneamos a 180º 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. ¿Sencillito, eh?