

**Creador:** Diana1979 **Recetizador:** Julio Pallero



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Yo uso harina integral para que sea más saludable

## Descripción:

Receta muy fácil de bacalao

## Ingredientes para 2 personas :

- 4 Trozos de bacalao al punto de sal
- 1 Cebolla
- Harina
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Vino blanco

## Preparación:

### Paso 1

En una sartén amplia ponemos un chorrito de aceite a calentar, mientras pasamos por harina los trozos de bacalao, no debe llevar demasiada, solo una pequeña capa. Cuando este el aceite caliente ponemos el bacalao a freír a fuego medio con la piel hacia el fondo de la sartén.

### Paso 2

Mientras el bacalao se dora vamos picando fino una cebolla. Una vez que el bacalao está dorado por ambas partes lo sacamos y lo ponemos en una fuente. Bajamos el fuego y añadimos a la sartén la cebolla picada y dejamos que se dore; si es necesario añadiremos más aceite. Precalentamos el horno a unos 170°C.

### Paso 3

Una vez la cebolla está dorada, añadimos la harina que nos ha sobrado de rebozar el bacalao, para engrosar la salsa y revolvemos. Podemos añadir más al gusto. Una vez integrada la harina, añadimos un poco de pimentón dulce e integramos también, esto lo hago apartando la sartén del fuego para que no se queme el pimentón. Por

*último añado un chorrito de vino blanco y lo dejo unos minutos al fuego para que se evapore el alcohol.*

#### **Paso 4**

*Después añado la salsa sobre el bacalao y lo meto en el horno entre 10-15 minutos.*