Bacalao a la llauna

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:**

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Este plato queda muy bien acompañado con pata panadera o mongetes del ganchet.

Descripción:
Esta receta es sencilla y la llauna la podemos tener hecha dura unos cuantos días en la nevera.

Ingredientes para 8 personas :

- 8 raciones de Bacalao desalado
- 50g de Ajos laminados
- aceite de oliva
- 30g de Pimenton rojo
- 1/2 de vino blanco
- Fumet

Preparación:

Paso 1
Para hacer la llauna pondremos en una cazuelita abundante aceite de oliva freiremos los ajos asta que doren un poco, continuación, retiramos del fuego para ponerle el pimentón dulce para que no se nos queme y amargue, removemos bien y añadimos el vino blanco abundante Dejaremos cocer uno 15 minutos para que la llauna coja consistencia Y ya tendremos la llauna .

Paso 2
Para completar el plato enharinamos el bacalao y lo freiremos en abundante aceite. Seguidamente calentamos el horno y ponemos el bacalao en una cazuelita con unas cucharadas de la llauna y un chorrito de fume y al horno unos 5 minutos, y ya tenemos el plato espero que os guste, Bon profit!!