

# BACALAO A LA MUSELINA DE AJO Y PEREJIL



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

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Para que no se seque el bacalao en el horno lo paso por la sartén y así en unos minutos esta la muselina hecha y deliciosa

## Descripción:

Dios mío! Esta receta la hago desde hace mucho tiempo, es deliciosa en casa nos encanta se puede hacer con otros pescados como la merluza la he acompañado de patatas y cebolla confitada

## Ingredientes para 4 personas :

- Lomos de bacalao fresco
- 2 claras de huevo
- 4 cucharadas de mayonesa
- 4 patatas
- Cebolla confitada
- ajo, perejil, sal, pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Lo primero, salpimentamos un poco el bacalao, lo pasamos por harina y lo freímos ligeramente, sacamos y reservamos. Se baten las claras a punto de nieve, se reservan, se mezclan 4 cucharadas de mayonesa con el ajo y el perejil y después con la clara de huevo montada, se pone encima de los filetes bien cubiertos y se mete al horno a gratinar hasta que esté dorada la muselina. Se pelan y parten las patatas, se cortan en rodajas, se fríen y se sacan en papel absorbente.