

Bacalao con salsa de alcaparras y limón

INGREDIENTES

● FILETES DE BACALAO	4
● ESPÁRRAGOS	1 MANOJO
● TOMILLO, ORÉGANO	1CF
● AJO	4 DIENTES
● LIMÓN	4 RODAJAS
● ALCAPARRAS	50GR
● AOVE	4C

PREPARACIÓN

- PRECALIENTA EL HORNO A 200°C
- PREPARA 4 PAPELES DE ALUMINIO LO SUFICIENTEMENTE GRANDES COMO PARA ENVOLVER CADA FILETE DE PESCADO.
- DISTRIBUYE DE MANERA UNIFORME LOS ESPÁRRAGOS EN EL CENTRO DEL PAPEL DE ALUMINIO.
- A CONTINUACIÓN COLOCA CADA FILETE ENCIMA DE LOS ESPÁRRAGOS Y SAZONA CON SAL, PIMIENTA, TOMILLO Y ROMERO. AÑADE EL AJO FINAMENTE PICADO SOBRE CADA FILETE.
- PARA QUE EL PESCADO TENGA MÁS SABOR, COLOCA UNA RODAJA DE LIMÓN ENCIMA DE CADA FILETE. UTILIZA UNA CUCHARADITA PARA AÑADIR LAS ALCAPARRAS ENCIMA DE CADA FIELTE JUNTO CON UNA CUCHARADA DE ACEITE.
- ENVUELVE LOS FILETES CON EL PAPEL DE ALUMINIO Y ASEGÚRATE DE QUE ESTÁ COMPLETAMENTE CERRADO PERO QUE NO ESTÁ MUY APRETADO.
- COLOCA EL PESCADO EN UNA BANDEJA PARA HORNEAR. HORNEALO DURANTE 20 MINUTOS. DEPENDIENDO DEL GROSOR DE LOS FILETES PODRÍA NECESITAR MENOR TIEMPO DE HORNEADO.