

## BACALAO FRESCO AL VAPOR CON SETAS AL HORNO



### Ingredientes para 4 personas:

---

- 800 gr. de Bacalao fresco
- 1 pimiento morrón
- 2 Pimientos verdes
- ½ kg de Setas
- 2 dientes de ajo
- Agua
- Aceite virgen extra
- Sal
- Pimienta
- Perejil

### Elaboración:

---

1. Espolvorea una fuente apta para el horno con un poco de sal, coloca encima las setas y sálalas por la parte superior.
2. Coloca en un recipiente y añade un poco de aceite.
3. Unta las setas con parte de la mezcla y seguidamente introduce en el horno a 180°C durante 15-20 minutos.
4. Pica los pimientos en juliana fina. Pon a pochar en una sartén con aceite. Sazona, mezcla bien y cocina durante 6-8 minutos.
5. Corta los lomos de bacalao por la mitad y salpiméntalos.
6. Pon un poco de agua en la olla rápida, añade unas ramas de perejil y una pizca de sal.
7. Coloca encima el accesorio para cocer al vapor y pon encima el pescado.



Expertos en bacalao

8. Cierra la tapa y en cuanto empiece a salir el vapor, apaga el fuego y enfríala bajo el grifo de agua fría.
9. Sirve el pescado, las setas y los pimientos.
10. Pasa el aceite resultante de freír los pimientos al recipiente de los ajos picados y riega el pescado y las setas.