

# Bacalao con salsa de almendras

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 20 '
- 12 '
- 4



Comentario nutricional

Las almendras son una buena fuente de ácido oleico.

## **Modo express**

1. Desale el bacalao metiéndolo en agua 24 horas antes; cambie el agua al menos tres veces.
2. Haga una picada triturando la cebolla, la zanahoria, el ajo, las almendras y el perejil.
3. Introduzca la picada en la cubeta junto con 2 cucharadas de aceite, una pizca de sal y el vino. Disponga encima los lomos de bacalao desalado y riegue con el aceite restante.
4. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 166º durante 12 minutos.
5. Sirva el bacalao sobre una base de picada.