



Nuestras mejores  
recetas para disfrutar  
del pescado en casa.

por  
**Sergio Fernández**

## Bacalao Gratén con Flores de Maíz

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

4 filetes	BACALAO
4 cucharadas	MAHONESA
1 unidad	MAZORCAS DE MAÍZ
60 gramos	ZANAHORIA BABY
2 cucharadas	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
2 dientes	AJO
Al gusto	PEREJIL FRESCO
1 pizca	SAL FINA



### RECETA

Colocar el pescado en la placa del horno previamente engrasada y con la piel hacia abajo.

En una olla blanquear la zanahoria y reservar. Cortar el maíz en rodajas de 2 cm y reservar.

Triturar el ajo en la mahonesa y cubrir la pieza.

Sobre una placa, disponer en líneas el maíz, la zanahoria y el pescado. Precalear el horno previamente a 220°C y hornear a 180° durante 10 minutos.

Preparar para servir espolvoreando con perejil.

\*Si la salsa queda muy espesa, podemos añadir un poco de caldo o vino blanco.