

Bacalao al Horno con salsa de camarones

INGREDIENTES;

Un bacalao mediano fresco

1 Cebolla

3 dientes de ajo

½ taza de vino blanco

2 tomates

200 grs. De Langostinos gambas peladas

Sal

Pimienta

PREPARACIÓN:

Preparar el pescado en dos filetes, machacar el ajo y lo aplicamos al pescado, sal pimentamos y ponemos al horno a 200 grados, por 20 minutos, mientras tanto en un sartén, sofreír la cebolla y el tomate, hasta pochar, agregar el vino, dejar evaporar alcohol, poner las gambas y cocinar por 5 minutos y reservar . Al sacar el pescado del horno proceder a cubrir con la salsa de camarones y servir.