



BACALAO EN COSTRA CON ESPINACAS

Ingredientes:

- 100 gr de queso feta
- 100 gr de pistachos pelados
- 100 gr de almendras crudas
- la ralladura de un limón
- eneldo
- 700 gr de bacalao fresco
- 500 gr de espinacas frescas
- Piñones
- 2 ajos
- Ciruelas o uvas pasas
- Sal
- Pimienta
- Aceite
- Flores comestibles

Elaboración:

1. Pica los pistachos y las almendras. Desmenuza el queso feta. Lava la piel del limón y sécalo bien, después rállalo sin llegar a la parte blanca.
2. Mezcla el queso feta, los pistachos, las almendras, la piel de limón y el eneldo.
3. En una bandeja de horno por papel de horno y precalienta el horno a 180°C.
4. Prepara el bacalao, añade por encima una pizca de pimienta y un chorrito de aceite. Cubre la parte superior del bacalao con la mezcla del queso y frutos secos.
5. Hornea el bacalao a 180°C durante 15-18 minutos, hasta que veas que el bacalao está totalmente hecho.



6. Mientras se hornea el bacalao, prepara las espinacas.
7. Corta los ajos pelados en rodajas. En una sartén pon un chorrito de aceite a calentar y saltea los ajos, cuando comiencen a coger color, añade los piñones y antes de que se doren, añade las ciruelas y finalmente las espinacas.
8. Salpimenta y deja que se cuezan hasta que estén cocinadas.
9. Sirve en los platos poniendo una capa de las espinacas y encima el bacalao. Decora con eneldo fresco y flores comestibles.