

BACALAO HORNEADO CON MANZANAS Y CASTAÑAS

6 trozos de lomo de bacalao desalado
600 g de castañas peladas
18 cebollitas francesas peladas

2 manzanas para asar lavadas y cortadas en 4
aceite de oliva
perejil picado



Escaldar unos minutos las castañas, colar y reservar. En agua hirviendo sumergir los trozos de bacalao durante 3'. En una asadera amplia colocar las castañas y las cebollitas salpimentadas o glasearlas aparte. Agregar el bacalao, rociar con aceite y llevar a horno fuerte durante 15'. Añadir las manzanas y proseguir la cocción durante 15' más hasta que el bacalao esté bien dorado y las castañas, las cebollas y las manzanas queden tiernas. Servir de inmediato espolvoreado con perejil.