

CABRACHO AL HORNO RELLENO DE BACÓN



INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 2 Cabrachos de 500 gr, limpios de espina, abiertos y descamados.
- 8 lonchas de bacón.
- Pimienta negra.
- Hierbas aromáticas.
- 2 hojas de laurel.
- Sal.
- Aceite.



PREPARACIÓN

Condimentar las brecas por dentro y por fuera con sal y pimienta molida; y por dentro con las hierbas aromáticas picadas.

Cubrir cada pieza con cuatro lonchas de bacón.

Untar un papel de aluminio con abundante aceite y poner encima los pescados, espolvoreando con el laurel troceado.

Envolver el pescado con el papel e introducir en el horno precalentado a 200°C, asándolos durante 20 minutos.

Retirar el laurel y servir.