

Receta de Timbal de Bacalao Ahumado

30 Jun 2014



Buenos días a tod@s, para este último día del mes de Junio, os dejo esta receta que nos han enviado unos seguidores de nuestra Web, muchas gracias a Chema y Carmen que nos siguen diariamente y dicen que les encanta esta Web de recetas y disfrutan mucho cocinando nuestros platos diarios.

Ingredientes

- Bacalao ahumado (uno o dos paquetes, según comensales)
- Tomate (uno o dos)
- Pimiento rojo o verde (uno o dos)
- Cebolla (una mediana)
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Tomates cherrys (a vuestro gusto)
- Perejil picado
- Patatas (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, cortar en rodajas y poner a cocer en agua con sal, escurrir y reservar
2. En una sartén con aceite de oliva, pochar la cebolla, el tomate y los pimientos cortado todo en tiritas
3. En una fuente o platos individuales, poner una base de patatas cocidas
4. Colocar sobre ellas el bacalao ahumado
5. Poner encima los pimientos, la cebolla y los tomates pochados
6. Decorar con unos tomates cherrys, espolvorear con pimentón dulce y un poco de perejil picado y....buen provecho!!!