

Receta de Bacalao al Vino Tía María

21 Jul 2016



Buenos días a tod@s, para hoy nuestra fiel seguidora **Chus González** nos envía esta receta de **Bacalao al Vino Tía María**, nos cuenta que este vino es un licor compuesto a base de aguardiente de caña, granos de café, vainilla y azúcar y que le da un toque especial a esta receta de Bacalao que queda Riquísima.

Ingredientes

- Lomos de bacalao desalado (según comensales)
- Patatas (tres o cuatro)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Licor tía María (un vasito mezclado con un poquito de vino blanco)
- Aceitunas negras (opcional)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas como panaderas, freírlas en aceite de oliva, retirar y escurrir
2. En una fuente de barro u otra especial para horno, preparar una cama con las patatas fritas en rodajas
3. Colocar encima los lomos de bacalao desalados
4. Preparar un sofrito en una sartén con un poco de aceite de oliva y la cebolla, el pimiento y los ajos, todo bien picadito, dejar al fuego hasta que se refría bien, añadir el licor de Tía María rebajado con un poco de vino blanco y dejar un rato al fuego
5. Volcar el sofrito sobre los lomos de bacalao y meter al horno a 170º/180º hasta que el bacalao esté doradito
6. Si queréis podéis ponerle unas aceitunas negras
7. Servir caliente o templado y.....buen provecho!!!