

Receta de Bacalao A La Riojana

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de este rico pescado que es el bacalao, es fácil de preparar y resulta un plato exquisito.

Ingredientes

- Bacalao salado (unos lomos según comensales)
- Harina
- Aceite de oliva
- Sal
- Cebolla (una grande)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Pimiento rojo (uno)
- Tomate frito
- Coñac
- Azúcar

Modo de Preparación

1. Desalar los trozos de bacalao entre 15 y 24 horas
2. Secarlos con un paño y quitar el exceso de agua
3. Pasar por harina cada trozo de bacalao y freír en aceite de oliva caliente, sacar y poner en una cazuela
4. En otra sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla troceada, los pimientos verdes y rojo también troceados y cuando ya estén hechos, añadir el tomate frito y un chorrillo de coñac, añadir azúcar al gusto si está un poco ácido
5. Volcar toda la fritada sobre el bacalao, enjuagando la sartén con un poco de agua y dejar que de un hervor a fuego suave, removiendo de vez en cuando para que no se pegue
6. Servir caliente y....buen provecho!!!