

Receta de Bacalao A La Vizcaína

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo otra receta de pescado, se trata de Bacalao a la Vizcaína, es un plato exquisito y fácil de preparar.

Ingredientes

- Lomo de bacalao salado
- Cebolla (una grande)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Pimientos rojos asados (dos)
- Tomate (uno grande o dos pequeños)
- Harina
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner el bacalao en remojo 24 horas, cambiando el agua con frecuencia
 2. En una cacerola con agua fría se echa el bacalao y cuando empiece a hervir lo apartamos
 3. En una sartén con un poco de aceite de oliva echar la cebolla picadita y cuando esté un poco dorada echar los ajos, los pimientos y el tomate, todo bien troceado
 4. Cuando esté bien sofrito, añadir una cucharada de harina y dejar que se tueste un poco
 5. Añadir al sofrito un poco de agua de haber hervido el bacalao y dejar unos minutos que hierva
 6. Echar los lomos de bacalao sin espinas y dejar que cueza unos minutos, lo justo para que coja el gusto del sofrito y....listos para ser degustados!!!
-