

Receta de Bacalao Al Ajo Arriero

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de este rico pescado que es el bacalao, ésta me la pasó una prima mía que la sale riquísimo, espero que os guste y lo preparéis en casa.

Ingredientes

- Bacalao desalado (cuatro trozos)
- Cebolla (una)
- Pimiento verde (uno)
- Ajos (tres dientes)
- Pimiento choricero (dos cucharadas)
- Salsa de tomate (ocho cucharadas)
- Aceite de oliva
- Guindilla
- Caldo de bacalao

Modo de Preparación

1. Cortar la cebolla y el pimiento verde en juliana y los ajos en láminas finitas
 2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, rehogar la cebolla, el pimiento y los ajos
 3. Cuando estén bien rehogados, añadir la carne del pimiento choricero, la salsa de tomate y la guindilla y refreír todo durante unos ocho minutos
 4. Limpiar el bacalao quitándole la piel y las espinas y partirlo en trozos pequeños
 5. Añadirlo a la sartén con el sofrito y rehogar a fuego lento durante unos diez minutos, si fuera necesario añadir un poco de caldo de desalar el bacalao y.....buen provecho!!!
-