

Receta de Bacalao Con Patatas Cocidas Al Tomillo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como se que a much@s de nustr@s seguidor@s les encanta este pescado, pues para hoy os dejo esta receta que resulta exquisita para toda la familia.

Ingredientes

- Lomos de bacalao desalados (según comensales)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Aceite de oliva (un vaso)
- Patatas pequeñas
- Perejil
- Tomillo

Modo de Preparación

1. En una cazuela grande y baja, poner el aceite y los dientes de ajo partidos por la mitad a fuego medio
2. Secar bien el bacalao con un paño y colocarlo con la piel para abajo en la cazuela
3. Agitar la cazuela y sin parar de hacerlo, esperar hasta que el bacalao suelte la gelatina y forme una crema espesa, entre quince y veinte minutos
4. Cocer las patatas en agua con sal, pelarlas y colocarlas en la cazuela con el bacalao
5. Espolvorear con perejil y tomillo y dejar un ratito que tomen sabor
6. Servir caliente y.....buen provecho!!!