

Receta de Bacalao Encebollado Con Tomate

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como estamos en vísperas de la Semana Santa, para hoy os dejo esta exquisita receta de bacalao que resultará muy apropiada para comer en estos días de Cuaresma.

Ingredientes

- Bacalao en lomos (desalado)
- Harina
- Aceite de oliva
- Cebolla o cebolleta (una o dos pequeñas)
- Pimiento verde (uno)
- Tomates (uno o dos medianos)

Modo de Preparación

1. Partir el bacalao ya desalado en trozos medianos y pasarlos por harina
2. Trocear el pimiento, las cebolletas y los tomates, todo bien picadito
3. En una sartén con aceite de oliva caliente, freír el bacalao y reservar para después
4. En ese mismo aceite freír el pimiento y las cebolletas y dejar que se poche durante un rato a fuego medio, después echar el tomate bien picado y añadir un poco de azúcar para quitar la acidez al tomate
5. Dejar que se haga a fuego lento
6. Añadir los trozos de bacalao y dejar unos minutos que vaya cogiendo el gusto y...listo!!!
7. Podéis acompañar de unos huevos fritos