

Receta de Bacalao Fresco A La Andaluza

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os dejo esta receta de Bacalao muy rica, aprovechando que es viernes comemos un poco de pescado, espero que os guste y dejéis vuestros comentarios. Buen día a tod@s!

Ingredientes

- Bacalao fresco (cantidad según comensales)
- Cebolla (una grande)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Pimientos del piquillo (siete u ocho)
- Tomate triturado (un bote de 1kg.)
- Vino blanco (un vaso)
- Harina (dos o tres cucharadas para la salsa)
- Setas (unos 400gr.)
- Laurel, Tomillo y Orégano
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Picar la cebolla y los ajos finitos y freír en un poco de aceite de oliva
 2. Cuando esté pochadito añadir la harina y rehogar un poco, echar los pimientos picados y el vaso de vino y dejar que cueza un poco a fuego medio
 3. Añadir el tomate, el orégano, el laurel y el tomillo, un poquito de cada, y dejar que se haga el tomate a fuego lento
 4. Sazonar el bacalao y las setas y después enharinarlas y freír en otra sartén con aceite de oliva, primero el pescado y luego las setas. Reservar en una fuente
 5. Sacar el laurel de la salsa y triturarla con la batidora
 6. Colocar dentro de la salsa el pescado y las setas y dejar que cueza todo a fuego medio entre ocho o diez minutos
 7. Servir acompañado de panecillos para mojar y... buen provecho !!!
-