

Receta de Bacalao de San Fermín

06 Jul 2020



Buenos días a tod@s, para celebrar este día de fiesta que es **San Fermín**, os dejo esta receta muy típica para degustar en este día del **patrón de Navarra**, es muy fácil de preparar y exquisita para tod@s los amantes de este pescado, espero que os guste y la preparéis en casa.

Feliz día de **San Fermín** para tod@s l@s que celebran su **Onomástica!!!**

Ingredientes

- Bacalao al punto de sal (cuatro trozos o más, según comensales)
- Ajos (cuatro dientes)
- Pimiento verde (uno)
- Cebolla (una)
- Pimiento rojo (medio)
- Tomates maduros (tres)
- Guindilla (una opcional)
- Laurel (una o dos hojas)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En un cazo poner el laurel, el bacalao con la piel abajo y cubrir con agua, poner al fuego bajo y dejar que se haga hasta que empiecen a separarse las lascas
2. Pelar y cortar bien pequeño el ajo, la cebolla y el pimiento verde, el pimiento rojo cortarlo en tiritas
3. Pelar los tomates y quitar las semillas, cortar en cuadritos
4. En una paellera poner un poco de aceite de oliva y echar los ajos y enseguida pochar la cebolla, cuando esté transparente añadir el pimiento verde y dejar cocer unos minutos, después añadir el pimiento rojo dejar que se rehogue todo
5. Cuando el pimiento empieza a estar blando añadir el tomate y dejar cocer hasta que reduzca el agua
6. Añadir la guindilla, dejar cocer un poco
7. Desmigalar el bacalao, quitar el laurel
8. Reducir el agua del bacalao hasta más de la mitad y formar un pil-pil batiendo enérgicamente (se puede hacer también en una sartén con movimientos de vaivén)
9. Unir el bacalao y el pil-pil al sofrito y mezclar bien, dejar unos minutos para que mezclen bien los sabores

Bacalao de San Fermín

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

10. Servir y....buen provecho!!!
