

Receta de Bacalao a la Talaverana

28 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una nueva receta de bacalao, quiero dedicársela a unos amigos que les encanta, los cuales me hicieron este precioso plato de cerámica y también para tod@s los que son amantes de este rico pescado, os puedo asegurar que os va a gustar.

Ingredientes

- Lomos de bacalao congelados al punto de sal (cinco o seis, según comensales)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una o dos medianas)
- Pimiento rojo de asar (uno grande)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Tomates maduritos (dos medianos)
- Azúcar (una cucharadita)
- Harina (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Descongelar el bacalao
2. En una cacerola poner un poco de agua con el bacalao y cuando empiece a hervir, apartarlo y reservar
3. Poner un poco de aceite de oliva en una sartén honda y refreír la cebolla muy picadita, los ajos también picados y los pimientos rojos bien triturados, dejar que se vaya pochando
4. Cuando esté todo bien refrito, añadir los tomates muy picaditos y remover, ponerle una cucharadita de azúcar para quitar la acidez del tomate y dejar que se haga todo bien
5. Poner una cucharada de harina y dejar que se refría, añadir agua de hervir el bacalao y dejar que cueza hasta que la salsa esté a vuestro gusto
6. Introducir los lomos de bacalao bien escurridos y dejar que de un hervor para que tomen el gusto de la salsa
7. Servir caliente y... buen provecho!!!