



Bacalao ajoarriero

Descripci3n

default watermark



Parece ser que llega el otoño y el tiempo pide guisos calientes o platos de cuchara. Aquí tenemos una receta de pescado fácil de hacer y calentito.

Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 1 kg de bacalao desalado. Yo he elegido el de Â«al punto de salÂ».
- 1 cebolla pequeÃ±a.
- 1 tarro de 160 gr de pimiento rojo en tiras escurrido.
- 5 dientes de ajo pequeÃ±os.
- 1 tomate maduro grande.
- 3 pimientos choriceros.
- Aceite de oliva, pizca de sal.

PreparaciÃ³n:

Hidratamos los pimientos choriceros en agua, reservamos.

default watermark



Pelamos y troceamos en dados menudos el tomate. Picamos los pimientos en tiras, reservamos. Limpiamos bien la cebolla, picamos finamente. Limpiamos y laminamos los ajos.



En una cazuela baja y amplia vertemos un chorro de aceite de oliva y pochamos la cebolla y los ajos. Cuando el sofrito est  hecho, añadimos el tomate y los pimientos troceados, removemos que se mezcle todo bien.





Cocinamos un par de minutos e incorporamos la pulpa de los pimientos choriceros, removemos, echamos el bacalao, mezclamos bien, rectificamos de sal si es necesario y dejamos que se haga, de 5 a 7 minutos.



Y llegÃ³ el momento de disfrutar de nuestra receta de bacalao.

Â¡Buen provecho!



Consejo: Como todo buen guiso, aconsejo hacerlo con antelación. El tiempo de cocción del bacalao depende del grosor del mismo, a más grosor más tiempo.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias o a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Pescados y mariscos
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

octubre 16, 2018

Autor

admin

default watermark