



Bacalao al jerez

Descripci3n



La receta original es con merluza, pero como he hecho yo la pod3is hacer con el pescado que mas os guste.

Nunca he puesto vino de Jerez en ninguna receta, pero la verdad es que en este caso le da un toque muy rico y diferente. Para otra vez har3 una receta con carne y este vino, a ver como sale.

Alguna receta mas de merluza y bacalao:

[Pastel de merluza y gambas](#), [Tacos de bacalao con setas y champi3ones](#).

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 kg de bacalao, sin espina central ni piel y en trozos no demasiado pequeños. Aunque a lo mejor será mejor con la piel, porque se pega un poco en la olla y se deshace.
- 1/4 de pimiento verde mediano.
- 1/4 de pimiento rojo.
- 1 cebolla pequeña.
- 2 dientes de ajo medianos.
- 1 vaso del los de Duralex de vino de Jerez.
- 1 chorro de caldo de pescado o verduras.
- Harina para enharinar el pescado.
- Aceite de oliva, sal, pimienta y perejil picado.

Preparación:

Lavamos y picamos las verduras, los pimientos en tiras finas. Reservamos.

Lavamos el pescado, salpimentamos y lo enharinamos. En una olla baja y ancha, vertemos aceite de oliva, ponemos en el fuego y cuando se caliente el aceite doramos el bacalao por los dos lados, retiramos y reservamos.



En el mismo aceite pochamos los pimientos y la cebolla troceados, a fuego lento, sazamos. Como he comentado, el pescado se pega al fondo, pero no os preocupéis al añadir el vino se limpia la olla.



default watermark

Cuando empiecen a dorar añ±adimos el ajo y el perejil muy picaditos, damos unas vueltas, añ±adimos el vino. dejamos que se evapore el alcohol durante unos minutos y agregamos el bacalao (si tiene piel



Vertemos un chorro, no excesivo de caldo y tapamos la cazuela. La movemos en vaivÃ©n para que vaya ligando la salsa y en 5 minutos retiramos.

Ya verÃ©is que plato mas rico de pescado y en un pis-pas.



Consejo: El bacalao no lleva piel pero se pega un poco al fondo de la olla y se desmiga, a lo mejor es preferible que sea con piel, o bien podemos saltarnos el paso de sellarlo y ponerlo directamente en la salsa. Este guiso es mejor hacerlo la vÃ©spera para que el pescado coja todos los aromas.

VisÃ©tanos en:

Facebook: facebook.com/masqpostres

La web: www.masqpostres.es

O danos tus sugerencias, opiniones, recetasâ?| :

hola@masqpostres.es

Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

agosto 17, 2016

Autor

admin

default watermark