

Tacos de bacalao con setas y champiñones

Descripción

Esta receta es de « cosecha propia ». Tenía unas setas y unos champis en la nevera desde hacía unos días y se me ocurrió ponerlos con pescado. Los he puesto con bacalao, pero como siempre os digo, ¡poned vuestro pescado favorito.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 kg de bacalao fresco, sin piel y en tacos.
- * 500 gr de champiñones.
- * 200 gr de setas surtidas. Las de mercadona congeladas están bien.
- * 1 diente de ajo.
- * 1/2 cebolleta mediana.
- * 1 guindilla cayena.
- * 1/3 de un tarro de 300 gr, de pimiento rojo.
- * Sal, pimienta, un buen chorro de brandy, perejil y aceite de oliva.



Preparación:

Lavamos el bacalao, sazonamos y reservamos.

Limpiamos, troceamos los champiñones y reservamos. Lavamos, troceamos y reservamos la cebolleta y el ajo.

En una olla baja y ancha ponemos aceite de oliva y pochamos la cebolleta, el ajo y la guindilla. Cuando se doren, echamos los champiñones, removemos y salpimentamos. Pasado un par de minutos añadimos las setas variadas, que se hacen enseguida, seguimos mezclando.





Vertemos un buen chorro de brandy, removemos para que se evapore el alcohol e incorporamos el bacalao, dejamos rehogar removiendo de vez en cuando despacio para que no se nos deshaga y ponemos las tiras de pimiento rojo y el perejil picado.

default watermark



Rectificamos de sal y retiramos del fuego.



Consejo: Y como esto es un guiso, ya sabÃ©isâ?|â?| dejamos reposar.

CategorÃa

1. Pescados y mariscos

Fecha de creaciÃ³n

julio 6, 2015

Autor

admin