

Recetario

BACALAO CON TOMATE

INGREDIENTES:

700gr de bacalao
1 cebolla
1/2 pimiento rojo
1/2 pimiento verde
1kg de tomates maduros
Sal
Azúcar
Aceite de oliva



PASO A PASO:

El bacalao puede ser salado, fresco o congelado nosotros en este caso lo usamos salado.

Cortamos el bacalao en cuatro trozos y lo ponemos a desalar en agua fría durante 48 horas.

Cortamos la cebolla y los pimientos en trocitos.

Pelamos los tomates y los troceamos.

En una fuente un poco alta ponemos los trozos de bacalao, los cubrimos con aceite de oliva y lo confitamos, es decir lo ponemos al horno a 70 grados unos 10 minutos.

Cogemos 4 cucharadas del aceite que tendrá algo de gelatina y sabor al bacalao y lo ponemos en una cazuela con la cebolla y los pimientos, los doramos y a continuación echamos el tomate, una cuchara de sal y otra de azúcar y los dejamos a fuego lento 25 minutos.

Una vez hecho el tomate ponemos en una cazuela los trozos de bacalao y los cubrimos de tomate que habremos pasado un poco por el pasa purés, lo cocinamos otros cinco minutos.

Presentación:

Ponemos el bacalao en un plato con unos pimientos rojos asados.

