

# Recetario

## LOMO DE BACALAO CON TOMATE Y VERDURAS

### INGREDIENTES:

2 lomos de bacalao  
1 cebolla  
1 kg de tomates  
1 pimiento rojo  
1 pimiento verde  
Harina  
Sal  
Azúcar  
3 ajos

**MOESIA**  
RESTAURANTE · CERVECERÍA

### PASO A PASO:

Pasamos los lomos de bacalao por un poco de harina.

En una sartén con abundante aceite ponemos los ajos enteros, cuando se vayan a dorar incorporamos el bacalao, lo hacemos y cuando esté listo lo apagamos.

Para hacer el tomate:

Cortamos la cebolla en trozos pequeños y la pochamos en una cazuela, una vez dorada, cortamos y añadimos los tomates en trozos. Añadimos una pizca de sal y de azúcar y lo dejamos hacer unos 15 minutos. Una vez hecho, lo pasamos por la batidora para que quede una salsa densa.

Los pimientos los cortamos en tiras largas y los freímos en la sartén a fuego lento para que no se quemen. Añadimos el bacalao a la salsa de tomate junto a los pimientos y dejamos que se junten los sabores unos minutos a fuego lento.

### Presentación:

En un plato colocamos el trozo de bacalao, le añadimos la salsa de tomate por encima y luego le ponemos las tiras de pimiento.

