

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 500 g de bacalao en salazón
- 2 ñoras (pimientos secos)
- 3 cebollas grandes
- 1 cabeza de ajos
- 1 cucharadita de pimentón
- 200 ml de agua
- Aceite de oliva

**Preparación:**

### Paso 1

Desalar el bacalao dejándolo en agua templada durante 12 horas, cambiando el agua, al menos tres veces. Precalentar el horno a temperatura media. Mientras, en la placa del horno disponer el bacalao desalado, las

*cebollas, las ñoras y los ajos. Introducir en el horno y asar 10 minutos. Calentar una cazuela con abundante aceite. Introducir en ella todo lo asado en el horno, previamente troceado. Salar y rehogar. Añadir el pimentón y mezclar. Por último, verter el agua en la cazuela y dejar que hierva unos minutos. Servir con perejil picado espolvoreado.*