

# Ensalada templada de bacalao



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Si el pimentón se quema amarga. Listos los ajos, levantar la sartén del fuego, añadirlo y revolver; será suficiente con ese calor.

## Descripción:

La foto es de una ración si es plato único o se puede poner para compartir con otros platos.

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 lomo de bacalao
- patatas
- ajo
- pimentón
- aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

-Cortar el lomo de bacalao en trozos y desalar. Un lomo entero es mucho para dos personas, pero suelo desalarlo entero y congelo parte para otra vez y así lo tengo listo en cualquier momento. Si es un lomo entero llevará dos días desalarlo; por eso pongo más de dos horas en el tiempo de elaboración, pero desalado el bacalao y cocidas las patatas, se tarda unos 10-15 minutos. -Cocer unas patatas en lonchas gorditas. Una vez cocidas distribuir sobre un plato y colocar encima trocitos-migas de bacalao que iremos sacando del lomo desalado. Se pueden comprar ya migas, pero no suelen ser de la misma calidad. -En una sartén hacer un refrito de ajo y pimentón y echarlo por encima del bacalao y las patatas. -Se puede preparar con un poco de antelación y antes de comerla darle un toque en el microondas. No es necesario que esté caliente, sólo templada, para quitarle ese frío del frigo o de estar fuera.