

CAZUELA DE SEMANA SANTA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Este plato es mejor cocinarlo la vigilia pues esta mas gustoso reposado

Descripción:

Este plato se puede comer como unico ya que es muy completo.

Ingredientes para 3 personas :

- Bacalao desalado untrozo por persona
- 3 huevos duros
- alcachofas 1 por parsona
- guisantes al gusto
- 1 cebolla mediana
- 1 cucharadita pimenton dulce
- 2 cucharasar tomate frito
- almendras de 15 a 20
- 2 cucharaditas de perejil
- 1/2 cucharada de harina
- 1/2 galleta maria
- 2 hajos escalibados en el microonas
- Sal y aceite

Preparación:

Paso 1

En primer lugar freir el bacalao enharinado que quede muy dorado Freir las alcachofas partidas por la mitad que tambien queden muy doradas. Hervir los huevos unos 10 minutos , escurrir y poner agua fria. Hervir los guisantes y reservarlo todo.

Paso 2

En una cazuela poner el aceite que hemos usado para freir el bacalao y las alcachofas, sofreir la cebolla picada fina , cuando el sofrito este en su punto añadir el tomate remover y dejar un poco a fuego lento. mirar que la sal este en su punto.

Paso 3

Aparte hacer una picada con las almendras, el perejil el pimenton dulce, la harina , la galleta, y los ajos . La picada debe quedar muy fina.

Paso 4

Al acabar la picada la pondremos en la cazuela donde esta el sofrito con agua ,o caldo de verduras o el agua de hervir los guisantes .Dejaremos hervir a fuego lento unos minutos para que se mezclen los sabores Miraremos como esta de sal.

Paso 5

Para acabar pondremos en el fondo de la cazuela los guisantes las alcachofas, el huevo duro partido por la mitad , y el bacalao ,dejandolo a fuego lento unos minutos.

Paso 6

QUE APROVECHE !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!