

PATATAS GUISADAS CON BACALAO



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

Creador: Flor Roja



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

El bacalao debe estar bien dorado.

Descripción:

Un plato muy completo.

Ingredientes para 4 personas :

- 750 g de patatas
- 150 g de bacalao salado
- 1/2 vasito de aceite
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate y perejil
- 1 cucharadita de pimentón dulce

Preparación:

Paso 1

Una vez desalado escurrir bien el bacalao , apretandolo entre las manos y secarlo con papel de cocina . Ponerlo sobre una plancha bien caliente y dorarlo por los dos lados. Retirarlo y quitar la piel y las espinas. Cortarlo en trozos y reservar .

Paso 2

En una cazuela de fondo grueso rehogar la cebolla y el ajo bien picaditos, sin dejar que cojan color. Añadir el tomate troceado y el perejil. Rehogar unos minutos mas y agregar el bacalao. Continuar la cocción hasta que el pescado tenga color. Incorporar las patatas peladas y troceadas y cubrir con agua . Espolvorear con el pimenton, tapar la cazuela y dejar cocer a fuego medio durante 35 m . probar el punto de sazón y rectificar si fuera necesario. Servir inmediatamente.