Ajoarrieritos somos

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 200 g. de Bacalao desalado
- 1 Patata
- 2 Cebollas
- 1 Pimiento verde
- 2 Pimientos del piquillo
- 4 Ajo
- 1 punta de Guindilla cayena
- 200 ml. de Tomate frito
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Cuece la patata con su piel en una cazuela con agua durante 20 minutos. Retírala del agua, déjala enfriar, pélala y córtala en daditos. Pela y filetea los ajos y ponlos a dorar en una cazuela. Pica las cebollas y el pimiento verde en daditos y añádelos, junto con los pimientos del piquillo picados. Sazona y rehoga bien. Cuando la verdura esté pochada añade el bacalao desmigado y rehógalo un poco. Añade la patata y la salsa de tomate y cocina todo junto durante 10 minutos.