Bacalao con salsa de piquillos y gambas

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- •4 lomos de bacalao desalado
- •1 cebolla
- •1 tomate maduro o 100gr de puré de tomate
- •1 envase de pimientos del piquillo (250gr. aprx)
- •2 dientes de ajo
- •pimentón picante o dulce (según gustos) de la Vera
- •250gr de gambas
- - Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

- Quitamos las pieles y las cabezas a las gambas y hacemos un caldo . - Pochamos la cebolla y los dientes de ajo, ambos cortados en juliana (tiras finas) en una cazuela con un poco de aceite - Una vez blanda la verdura añadimos los pimientos de piquillo cortados en tiras y escurridos de su jugo. Rehogamos en el aceite - Quitamos la piel y las simientes al tomate y lo cortamos en cuadraditos. Incorporamos a los pimientos y dejamos hacerse lentamente. - Añadimos el pimentón picante o dulce, según gustos. - Agregamos el líquido de los pimientos y el caldo de las gambas, dejamos hacerse 5 minutos, probamos el punto de sal y trituramos todo hasta que nos quede una salsa ligera - Ponemos la salsa de nuevo en la sartén, incorporamos los lomos del bacalao con la piel hacia abajo y las gambas peladas, dejamos hacerse un par de minutos, moviendo un poco la sartén para que suelten la gelatina - Damos la vuelta a los lomos y dejamos hacerse otro par de minutos. Retiramos del fuego.