

Bacalao con pimientos rojos



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 lomos de bacalao desalado
- 2 pimientos rojos
- 2 dientes de ajo
- 4 cucharadas de vinagre
- 1 dl de aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Desalar el bacalao siguiendo las instrucciones del fabricante. Machar en un mortero los ajos con la sal y

mezclar con el aceite. Embadurnar los pimientos con esta preparación y asar en el horno caliente a 180° C durante 30 minutos. Una vez asados, sacar del horno, dejar que se enfrien un poco y, con la ayuda de los dedos, ir pelando los pimientos y, después, cortarlos en tiras finas con un cuchillo. A continuación, ponerlos en un recipiente o tarro con el vinagre que has preparado anteriormente y con todo su jugo de la bandeja. Dejar reposar en el frigorífico. Sacar los pimientos de la nevera, mezclar con bacalao desalado y dejar reposar todo junto 1 h. Precalentar el horno a 200° C. Después, meter a asar en el horno 10 minutos aprox., sacar y servir.