Tiznao

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de bacalao en salazón
- 2 ñoras (pimientos secos)
- 3 cebollas grandes
- 1 cabeza de ajos
- 1 cucharadita de pimentón
- 200 ml de agua
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Desalar el bacalao dejándolo en agua templada durante 12 horas, cambiando el agua, al menos tres veces. Precalentar el horno a temperatura media. Mientras, en la placa del horno disponer el bacalao desalado, las

cebollas, las ñoras y los ajos. Introducir en el horno y asar 10 minutos. Calentar una cazuela con abundante aceite. Introducir en ella todo lo asado en el horno, previamente troceado. Salar y rehogar. Añadir el pimentón y mezclar. Por último, verter el agua en la cazuela y dejar que hierva unos minutos. Servir con perejil picado espolvoreado.