

BACALAO A LA PORTUGUESA



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

Creador: anina 1988 **Recetizador:** Rocío Martín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Cuidado con la sal, el bacalao y las aceitunas ya tienen bastante, el resto de ingredientes apenas necesita.

Descripción:

Una receta casera, sana y natural que puede sorprender a más de uno.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Lomos de bacalao
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 Cebolla
- 4 Patatas
- 12 Aceitunas
- Según necesidad de Harina
- Según necesidad de Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1

Secar los lomos de bacalao, pasar por harina y freír en aceite de oliva virgen extra hasta que estén semiduros, no pasados del todo.

Paso 2

Cortar el pimiento rojo, el verde y la cebolla en aros y saltear en una sartén hasta que estén bien pasados, blanditos.

Paso 3

Pelar las patatas, lavarlas bien, hasta eliminar todo el almidón, cortarlas en láminas y freír en abundante aceite.

Paso 4

Precalear el horno a 180 °C durante 10 minutos, mientras colocar en una fuente, las patatas, formando una

cama, sobre éstas el pimiento rojo, verde y la cebolla. Encima de la cama de patatas y verduras colocar el bacalao y añadir las aceitunas cortadas al medio (así desprenden más sabor) Hornear hasta que el pescado este totalmente hecho (no hace falta mucho tiempo si no se seca)

Paso 5

A COMERRRR!!!!