

Creador: karmela **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

rebozar el bacalao en harina y freir reservar y en el mismo aceite rehogar la cebolla cuando este echar harina una cucharadida para que espese el caldo, un machado de ajo perejil el laurel y el vino blanco cuando de un hervor añadir el bacalao y los guisantes y 8 minutos mas o menos

Ingredientes para 4 personas :

- 4 trozos de bacalao
- 1 lata guisantes
- -1 Cebolla grande, cortada en cuadraditos
- 1 machado de ajo y perejil
- harina
- , aceite de oliva y sal.
- 1 Vaso de vino blanco (200 cc.)
- 1 hoja de laurel

Preparación:

Paso 1

se puede hacer con bacalao congelado