Bacalao en Salsa de Azafrán con gambas y patatas

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

Creador: Diana1979



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

Descripción:

Delicioso guiso de pescado

Ingredientes para 2 personas :

- 250g de Bacalao
- 1 Cebolla
- 2 dientes de Ajo
- 1/2 de Pimiento rojo pequeño
- 1/2 de Pimiento verde pequeño
- 4 cucharadas de Tomate frito
- 1 chorrito de Vino blanco
- 10 Gambas o langostinos
- Sal
- Nuez moscada
- Pimienta negra
- Perejil
- Estragón
- 1 sobrecito de Azafrán molido

Preparación:

Paso 1

Cortar el bacalao en trozos pequeños y secarlo bien con papel de cocina. Picar la cebolla, el ajo y los pimientos en trozo pequeños.

Paso 2

En una cacerola echar un chorrito de aceite, cuando este caliente añadimos la cebolla y cuando este hecha añadimos el ajo y los pimientos y lo dejamos cocinar a fuego medio-bajo unos 10 minutos. Después

incorporamos el tomate y lo dejamos un par de minutos más. Regamos con el vino y aderezamos con la sal, la nuez moscada y el azafrán. Cocinamos 10 minutos a fuego suave. Si es necesario le podemos añadir un poco de agua, si se ha espesado mucho la salsa.

Paso 3

Incorporamos las gambas y tras unos 5 minutos añadimos el bacalao, procurando que se impregne bien con la salsa y dejamos cocer unos 10-15 minutos En un cazo aparte ponemos a cocer unas patatas en rodajas.

Paso 4

Cuando las patatas este listas las añadimos al guiso impregnándolas de salsa. Servimos con estragón y perejil.