

Ensalada templada de bacalao



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rocío Martín



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Si el pimentón se quema amarga. Listos los ajos, levantar la sartén del fuego, añadirlo y revolver; será suficiente con ese calor.

Descripción:

La foto es de una ración si es plato único o se puede poner para compartir con otros platos.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 lomo de bacalao
- patatas
- ajo
- pimentón
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

-Cortar el lomo de bacalao en trozos y desalar. Un lomo entero es mucho para dos personas, pero suelo desalarlo entero y congelo parte para otra vez y así lo tengo listo en cualquier momento. Si es un lomo entero llevará dos días desalarlo; por eso pongo más de dos horas en el tiempo de elaboración, pero desalado el bacalao y cocidas las patatas, se tarda unos 10-15 minutos. -Cocer unas patatas en lonchas gorditas. Una vez cocidas distribuir sobre un plato y colocar encima trocitos-migas de bacalao que iremos sacando del lomo desalado. Se pueden comprar ya migas, pero no suelen ser de la misma calidad. -En una sartén hacer un refrito de ajo y pimentón y echarlo por encima del bacalao y las patatas. -Se puede preparar con un poco de antelación y antes de comerla darle un toque en el microondas. No es necesario que esté caliente, sólo templada, para quitarle ese frío del frigo o de estar fuera.