

CAZUELA DE COCOCHAS DE BACALAO CON VERDURAS



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** maria matinez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 12 COCOCHAS DE BACALAO
- 1 TAZA de HARINA
- 5 CUCHARADAS de ACEITE DE OLIVA
- 2 LONCHAS GRUESAS de BEICON
- 3 DIENTES de AJO
- 1 HOJA de LAUREL
- 300 GR de CEBOLLA
- 400 GR de TOMATE
- 1 BROCOLI
- 1 TAZA de CALDO
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA
- 4 PATATAS
- 2 ZANAHORIAS

Preparación:

Paso 1

PASAR LA COCHAS DE BACALAO POR HARINA , Y FREIRLAS EN UNA CAZUELA CON EL ACEITE

RETIRARLAS Y RESERVARLAS ,

Paso 2

AÑADIR ALA CAZUELA DE LAS COCOCHAS EL BEICON CORTADO EN DADOS LOS AJOS PELADOS EL LAUREL, LA CEBOLLA CORTADA EN RODAJAS Y EL TOMATE PELADO Y TROCEADO

Paso 3

TAPAR Y COCER DURANTE 15 MINUTOS A FUEGO BAJO , AGREGAR LAS PATATAS CORTADAS EN DADOS PEQUEÑOS LAS ZANAHORIAS EN RODAJAS Y EL BROCOLI SEPARADO EN RAMITOS,

Paso 4

AÑADIR EL CALDO SALPIMENTAR Y CONTINUAR LA COCCION HASTA QUE LAS PATATAS ESTEN TIERNAS INCORPORAR LAS COCOCHAS Y DEJAR QUE TOMEN SABOR DURANTE UN PAR DE MINUTOS SERVIR ENSEGUIDA