

Bacalao de Alcántara



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

Creador: Penny



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 kilo de Bacalao desalado
- 1/2 kilo de Patatas
- 200 gr de Tomate frito
- 1 Diente de Ajo
- 1/2 kilo de Espinacas congeladas
- un chorrito de Vino blanco
- 100 gr de Aceitunas deshuesadas
- Harina
- Sal
- Aceite

Preparación:

Paso 1

Cortar el bacalao en trozos regulares, pasarlos por harina y freírlos en aceite hasta que estén dorados. Saltear las espinacas descongeladas en un poco de aceite en el que previamente se habrá frito el ajo. Cortar las patatas en rodajas y dorarlas en aceite. Ponerlas en una cazuela de barro y colocar encima los trozos de bacalao. Cubrirlos con las espinacas y rociarlo todo con el vino y el sofrito; Añadir las aceitunas y rectificar la sal. Dejarlo cocer a horno suave unos 20 minutos.