

Bacalao al Pimentón de La Vera



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cosmin Iulian C



La cocina de Gibello

Descripción:

Una receta que es un manjar. Le he dado un toque con el pimentón de La Vera que es delicioso.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Bacalao
- 1 Diente de Ajo
- Pimentón de la Vera
- Cayena
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Lo primero que vamos a hacer es coger una sartén y echar aceite de oliva. Lo ponemos a fuego lento. Echamos el ajo cortados en trozos pequeños. Esperamos que el ajo se dore a fuego lento y reservamos. En el mismo aceite ponemos el bacalao, lo doramos por cada lado siempre a fuego muy lento. Y añadimos el ajo, la cayena y espolvoreamos pimentón de La Vera. Para mí esto es un manjar.