

# BACALAO AL AJO ARRIERO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Alegna

**Descripción:**

**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Ingredientes para 6 personas :

- - 700 g de bacalao en salazón
- - 3 pimientos choriceros rojos secos
- - 200 g de pimientos rojos del Piquillo
- - 1 pimiento verde
- - 500 g de tomates
- - 250 g de patatas
- - 2 cebollas grandes
- - 6 dientes de ajo
- - 1/2 guindilla roja seca
- - Una cucharadita de azúcar
- - Sal y aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

Poner a remojo el bacalao en agua fría durante 24 horas y cambiarle el agua 3 veces en ese tiempo. También poner a remojo, la víspera los pimientos choriceros. Una vez desalado el bacalao, quitarle las espinas y desmigarlo. Cortar en trozos los pimientos del Piquillo y dejarlos hacer en una sartén con aceite y un ajo prensado, durante 20 minutos. Reservar. Pochar en aceite una cebolla picada y añadir las patatas peladas y cortadas en rodajas finas, tapar y dejar hacer a fuego lento 40 minutos. Reservar. En una cazuela pochar otra cebolla y el pimiento verde picados, añadir los tomates pelados y troceados, sal y azúcar. Dejar hacer lentamente durante 20 minutos.

### Paso 2

Poner al fuego una cazuela de horno con aceite y rehogar los ajos restantes pelados y picados, los pimientos choriceros troceados y la medida guindilla cortada en aros. Añadir el bacalao y mover la cazuela para que suelte la gelatina, añadir las patatas escurridas y machacadas con un tenedor; los pimientos del Piquillo y el salteado de tomate. Dejar hacer 5 minutos a fuego lento y rectificar de sal.