

Bacalao con tomate, puerro y zanahoria.



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

Creador: Diana1979

Descripción:

Receta fácil, rica y rápida de bacalao

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Puerro
- 2 Zanahoria
- Tomates cherry
- 2 cucharaditas de Ajo granulado
- 1 pizca de Pimentón picante
- Pimienta negra
- Aceite
- Sal
- 2 trozos de Bacalo desalado
- Vino blanco
- Zumo de limón

Preparación:

Paso 1

Lavar las verduras y cortarlas finas. Pochar en una cazuela con un poco de aceite el puerro, después añadimos las zanahorias y cuando estén blandas regamos con el vino blanco. Añadir los tomates y salpimentar. añadir también una cucharadita de ajo granulado y el pimentón. Dejar cocer a fuego suave unos minutos.

Paso 2

Aliñar el pescado con el ajo granulado, la pimienta y el zumo de limón. Freír el pescado pasándolo previamente por un poco de harina. Una vez está un poco hecho, lo añadimos a la salsa y los dejamos unos minutos para que se termine de hacer.