

# Bacalao con tomate, puerro y zanahoria.



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