

# LOMOS DE BACALAO CON PISTO MANCHEGO



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

**Creador:** Alegna

**Descripción:**

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Ingredientes para 4 personas :

- - 3 lomos de bacalao desalado
- - 1 pimiento choricero
- - 1 cebolla y un ajo
- - 1 pimiento verde y uno rojo
- - 2 tomates
- - Unas hojas de rúcula
- - 4 rabanitos
- - 2 huevos
- - 100 g de queso manchego cortado en cuñas finas y pequeñas
- - Aceite de oliva
- - Sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Limpia el pimiento choricero y déjalo en remojo al menos 3 horas, escúrrelo y separa la carne de la piel. Limpia y pica la cebolla, el ajo y los pimientos. Pochalo todo en un poco de aceite 15 minutos. Agrega los tomates rallados y la carne del pimiento choricero; salpimenta y cuece 10 minutos. Cuece los huevos y corta los rabanitos en rodajas. Antes de comer, calienta el pisto y cocina un lomo de bacalao en el microondas 1 minuto, repite el proceso con los otros lomos. Reparte el pisto en los platos, pon encima el bacalao en lascas y los huevos pelados y troceados. Decora con el queso, la rúcula y los rabanitos