

Bacalao a la manchega

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimientos de Murcia: 1 cdita.

Harina: 1 cda.

Papas: 400 g

Echalotte: 1 Unidad

Puré de tomates: 200 g

Vino Blanco: 1 Copa

Pimientos rojos: 2 Unidades

Ajo: 3 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Azafrán en polvo: 1 Cápsula

Bacalao de Noruega: 800 g

Cebollas medianas: 2 Unidades

Huevos poché

Agua: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Huevos: 4 Unidades

Vinagre: 50 cc

Varios

Perejil: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Desale el bacalao en agua fría durante 48 horas, cambiándole el agua varias veces.
- En una olla con agua coloque el bacalao a *hervir* lentamente
- Pele y corte las cebollas y el echalote en cubos pequeños.
- Corte los pimientos rojos, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Pele y pique los ajos.
- Lave las papas con piel.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine las papas con piel
- Retire, deje enfriar, pele y corte en rodajas
- Reserve.
- En una *cacerola* con aceite de oliva, rehogue las cebollas, los ajos y los pimientos.

- Agregue la cucharada de *harina* y mezcle.
- Desglace con vino blanco, deje evaporara el alcohol.
- Añada el puré de *tomate*, el agua, el *pimentón* de murcia y el *azafrán*
- Condimente con sal y pimienta.
- Deje cocinar a fuego lento durante 20 minutos.
- Incorpore las papas y el bacalao a la salsa, deje calentar durante unos minutos, tape la olla y apague el fuego.

Huevo poché

- En una olla con agua hirviendo suavemente y *vinagre*, mezcle el agua haciendo un remolino, coloque el *huevo*, deje cocinar unos minutos, retire y coloque en un bowl con agua helada.

Presentación

- Pique el *perejil*.
- En una fuente coloque el bacalao con las papas y la salsa, encima los huevos poché y el *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bacalao-a-la-manchega>