

# Bacalao a la vizcaína

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebollas:** 5 Unidades

**Papas:** 1 k

**Pimiento choricero:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Morrones rojos asados:** 2 Unidades

**Manzana:** 1/2 Unidad

**Agua:** Cantidad necesaria

**Bacalao seco:** 3 Lonjas

**Caldo:** Cantidad necesaria

**Tomates:** 3 Unidades

**Ajo:** 3 Unidades

## Preparación de la Receta

- Desalar y limpiar un *lomo* de bacalao, con los huesos hacer un caldo
- PARA LA SALSA
- Cortar de forma grosera 2 cebollas, 3 ajos, 2 morrones rojos asados y rehogar en abundante aceite de oliva
- Cortarlos tomates en cubos y agregar al fuego, sumar 1 cucharada de carne de *pimiento choricero* y media *manzana* cortada en cubos
- Agregar caldo de bacalao hasta cubrir, *hervir* por espacio de 20min a fuego suave.
- PARA LAS PATATAS AL HORNO.
- Cortar una *cebolla* en juliana, poner en una asadera con aceite de oliva.
- Cortar láminas de papas Y agregarlas a la fuente, con tres hojas de *laurel*
- Mojar con caldo, salar y llevar al horno, por 15 minutos a 220°C y después bajar la temperatura hasta terminar la cocción
- Cocinar los lomos en la salsa hasta terminar su cocción.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bacalao-a-la-vizcaina-3>