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 1cucharada 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 15minutos 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