

Bacalao a la vizcaína

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lomo de bacalao: 400 g

Perejil: 50 g

Guarnición

Papas grandes: 6 Unidades

Estragón: 1 cda.

Salsa de vizcaina

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Pimiento asado: 3 Unidad

Caldo de pescado: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Chile chipotle en polvo: 1 cdita.

Pulpa de chile ancho o pimiento choricero: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Desale el bacalao durante dos días cambiándole el agua 3 veces por día.
- Corte el *lomo* de bacalao en porciones y reserve.

Guarnición

- Pele, corte al medio y torneé, las papas.
- En una olla con agua fría con sal y el *estragón* coloque las papas a cocinar.
- Retire y pase por agua helada.

Salsa de vizcaina

- Pele y corte la *cebolla* en juliana gruesa.

- Pele el *ajo*, retire la parte interna y pique.
- Corte los pimientos asados en tiras gruesas.
- En un sartén rociada con aceite de oliva, rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Agregue la pulpa de los pimientos choriceros o *chile ancho*, los pimientos asados y el *chile chipotle* en polvo
- Condimente con sal y añada el caldo de pescado, deje cocinar unos minutos y coloque en una licuadora, licúe hasta obtener una salsa homogénea, pase la salsa a un bowl y reserve.

Armado

- En una fuente para horno coloque el bacalao y bañe con la salsa vizcaína
- Lleve al horno a 180 °durante 8 minutos.

Presentación

- Pique el *perejil*.
- Sirva el bacalao con la salsa en la fuente y agregue las papas, decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bacalao-a-la-vizcaina-5>