

Bacalao a la Vizcaína



Ingredientes

Bacalao a la vizcaína

Sal:	Almendras fileteadas: Cantidad necesaria
Ajo picado: 4 Dientes	Bacalao gadus morhua: 1 k
Papas: 1 k	Chiles güeros largos en vinagre: 6 Unidades
Aceite De Oliva:	Alcaparras: 20 g
Perejil picado:	Perejil picado:
Sal y Pimienta: A gusto	Jitomate bola maduro, asado, molido: 1 k
Azucar: Una pizca	Aceitunas verdes: 50 g
Azucar:	Cebolla blanca picada: 150 g

Preparación de la Receta

Bacalao a la Vizcaína

- Hervir el bacalo desalado, en agua y reservar por un lado el caldo y por el otro el bacalo cocido
- Limpiar y deshacer el bacalao en lajas
- Acitronar en una cazuela de barro, el ajo y la cebolla fileteados con aceite de oliva
- Cortar las papas cocidas en rebanadas
- Agregar el jitomate previamente tatemado, licuado y colado
- Agregar las aceitunas y las alcaparras y dejar cocinar por espacio de 15 min
- Añadir los chiles güeros, el perejil picado, el bacalao desmenuzado, las papas cocidas y las almendras fileteadas tostadas
- Hervir el conjunto 20 minutos mas, a fuego lento, rectificando, con mas caldo de bacalo, en caso necesario
- Retirar del fuego
- Dejar reposar
- Acordaros, es mejor servir este plato al dia siguiente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bacalao-a-la-vizcaina-6>