elGourmet

Bacalao a la Vizcaína

Ingredientes

Bacalao a la vizcaína

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