Bacalao a la vizcaína



Ingredientes

Bacalao seco y salado: 800 Gramos
Ajos: 2 Dientes
Aceitunas verdes: 1/3 de taza
Almendras fileteadas: 1/4 de taza
Chiles güeros en escabeche: 6 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 1/2 Unidad
Jitomates: 6 Unidades
Alcaparras: 1/4 de taza
Papa cocida: 1 Unidad
Perejil: Cantidad necesaria
Manteca: 90 Gramos
Barra de pan: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Remojar el bacalao en agua fría durante 24 horas, cambiando el agua 3 o 4 veces con el fin de desalar
- Drenar y enjuagar muy bien el bacalao, desmenuzar finamente, desechando la piel y todas las fibras
- En una sartén con un poco de aceite de oliva agregar la *mantequilla*, espolvorear un poco de pimienta molida, sofreír ligeramente el pescado desmenuzado.
- Freír en una olla con un poco de aceite vegetal la *cebolla* picada en media luna y los dientes de *ajo* cortados en láminas
- Licuar los jitomates, colar y añadir a la *cebolla* revolviendo a sazonar la salsa.
- Agregar a la salsa aceitunas, *alcaparras* y la *papa* previamente cocida cortada en cubos pequeños.
- Cocinar la salsa durante unos minutos o hasta que la preparación reduzca, incorporar el pescado a la salsa. Cocinar unos minutos.
- Finalmente agregar un poco de aceite de oliva y añadir los chiles güeros, almendras fileteadas y hojas de *perejil*.
- Cortar el pan en rebanadas y *dorar* por los dos lados en una sartén con *mantequilla*
- Servir el guiso de bacalao sobre la *rebanada* de pan

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bacalao-a-la-vizcaina-7