

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