

Bacalao a la vizcaína

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite de oliva suave para confitar:

Bacalao desalado: 4 Rodajas

Pan del día anterior: 3 Rodajas

Sal:

Tomate frito: 60 g

Guindillas: 2 Unidades

Ajo sin pelar: 4 Dientes

Caldo de pescado:

Pulpa de pimiento choricero: 120 g

Tocino de jamón: 50 g

Cebollas moradas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Ponemos a confitar en una olla, a fuego bajo el bacalao, con aceite, los dientes de *ajo sin pelar* machacados y las guindillas
- Cuando haya soltado su *gelatina*, retiramos el bacalao y reservamos.
- Luego, pelamos los ajos confitados y los regresamos al aceite.
- En la misma olla, colocamos la *cebolla* cortada en juliana, el *tocino de jamón* picado, el pan en trozos, el *tomate* frito y la carne del *pimiento choricero*
- Cocinamos a fuego medio durante 20 minutos.
- Una vez que pasó el tiempo, trituramos todo menos las guindillas
- Le añadimos un poco de caldo de pescado para que la salsa no quede muy espesa.
- Llevamos la salsa al fuego nuevamente y añadimos el bacalao confitado
- Cocinamos todo junto durante un par de minutos y rectificamos de sal si es necesario.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bacalao-a-la-vizcaina-8>