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