

# Baccalá in guazzetto

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Piñones:** 30 g

**Vino Blanco:** 50 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Bacalao en sal:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Pasas de Uva:** 20 grs.

**Cebollas moradas pequeñas:** 2 Unidades

**Vinagre de vino:** 100 cc

**Ajo:** 1 Diente

**Peperoncino:** 1 Unidad

**Pure de tomate:** 300 cc

## Varios

**Perejil:** Cantidad necesaria

**Limon:**

**Harina:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Remoje el bacalao durante 48 horas.
- Cambie el agua de tanto en tanto.
- Elimine las aletas, las espinas y corte en trozos regulares.
- Pase el pescado por *harina*.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Tueste los piñones.
- Hidrate las pasas de uva en agua.
- En una cazuela de barro con un poco de aceite de oliva y el *ajo* dore el pescado comenzando por el lado de la piel.
- Retire el bacalao y el *ajo* de la cazuela.
- Agregue a la cazuela más aceite de oliva y la *cebolla*, saltee hasta que se vea transparente.
- Vierta el vino y deje reducir.
- Añada el puré de tomates y cocine durante 10 minutos.

- Reincorpore el pescado junto con el *peperoncino*, el *vinagre*, sal, pimienta, los piñones y las pasas de uva.

## Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Decore con *perejil* y gajos de *limón*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/baccala-in-guazzetto>