

# Cazuela de bacalao ajoarriero

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Bacalao desmenuzado:** 380 g

**Perejil picado:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Morrón Rojo:** 1 Unidad

**Salsa de tomate:** 400 cc

**Camarones:** 200 g

**Papa cocida en cubitos:** 1 Unidades

**Cognac:** 2 cdas.

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Morrón Verde:** 1 Unidad

**Agua:** 1/2 Vaso

**Cebolla picada:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Pele y pique la *cebolla* y el *ajo*.
- Corte los morrones, retire a parte blanca y pique.
- En una cazuela de barro con aceite de oliva caliente transparente las verduras sin que se doren durante 15 minutos aproximadamente
- Agregue el bacalao desmenuzado, y revuelva bien.
- Coloque el cognac, deje evaporar el alcohol y añada puré de tomates.
- Agregue los *camarones*, las papas, revuelva bien y añada un poquito de agua.
- Rectifique la sazón.

## Presentación

- Sirva en cazuelas de barro individuales y decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-bacalao-ajoarriero>