elGourmet

Guiso de papas y bacalao

Tiempo de preparación: 22 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Aceite de oliva virgen:
Caldo de pescado: 1 Vaso
Ajo: 1 Diente
Pimentón: 1 cda
Tacos de bacalao congelado: 250 g
Cebolla: 1/2 Unidad
Azafrán molido: 1 Sobre
Pimiento verde: 1 Unidad
Perejil fresco:
Sal:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, pelamos y cortamos las papas.
- Luego, pelamos y cortamos la *cebolla* y el *ajo*. Luego, cortamos el *pimiento* verde en trozos pequeños.
- En la olla, con un poco de aceite, doramos el *ajo* con la *cebolla*.
- A continuación, añadimos el *pimiento* verde y sofreímos bien.
- Incorporamos el *pimentón*, las papas cortadas, los tacos de bacalao y el *azafrán*. Rehogamos bien.
- Vertemos el caldo, sazonamos y tapamos la olla durante 5-6 minutos, hasta que las papas estén tiernas.
- Destapamos la olla y dejamos unos minutos más a fuego medio.
- Servimos con abundante *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-papas-y-bacalao