elGourmet

Potaje de Bacalao

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Croutons: c/n
Garbanzos: 200 grs
Ajo: 1 Diente
Pimentón dulce: 1 cda
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Huevos cocidos: 2 Unidades
Bacalao: 300 grs
Fumet: 1 Litro
Hojas de espinaca: c/n
Laurel: 1 Hoja
Pimentón picante: 1 cda
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla poner aceite de oliva y *dorar* el *ajo* laminado.
- Trocear la cebolleta, reservar la parte verde y *dorar* la parte blanca.
- Hacer lo mismo con el *puerro* y la *zanahoria*.
- Añadir los pimentones y el caldo de pescado.
- Cuando rompa hervor, agregar el pescado y los garbanzos.
- Cocinar unos minutos.
- Antes de terminar, echar dentro las hojas de *espinaca* y cocinar unos minutos.
- Poner al punto de sal y pimienta.
- Servir acompañando con *huevo* y croutons.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/potaje-de-bacalao