

Ragú de bacalao

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Perejil: Cantidad necesaria

Vino Blanco: 1 Vaso

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Apio: 1 Rama

Cebolla roja: 2 Unidades

Bacalao: 500 g

Pasta de tomate concentrado: Cantidad necesaria

Zanahoria: 2 Unidad

Preparación de la Receta

- En primer lugar, picamos la *cebolla*, la *zanahoria* y el *apio* y cocinamos en una sartén con aceite de oliva
- Añadimos el bacalao picado y regamos con el vino
- Dejamos que el alcohol se evapore.
- Cuando el bacalao esté listo le añadimos la pasta de *tomate* y mezclamos bien.
- Por último, tostamos el pan.
- Emplatamos colocando primero el pan tostado y encima el ragú.
- Espolvoreamos con *perejil* picado y servimos.

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