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