elGourmet

Tapa de Bacalao frito con pimientos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Bacalao desalado: 320 g
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria

Salsas de pimientos

Morrón verde asado: 1 Unidad
Morrón rojo asado: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Agua: 4 cdas.

Varios

Rodajas de papas fritas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el bacalao en cubos dejando la piel de un lado.
- Pase por *harina* y fría en abundante aceite caliente hasta *dorar* muy levemente.
- Retire y escurra sobre papel absorbente
- Condimente con sal.

Salsas de pimientos

- Procese los morrones por separado agregándoles un poco de aceite de oliva y agua, formando así dos salsas de *morrón*

Presentación

- Sirva las papas en la base del plato, coloque el bacalao frito y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en