

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:16
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bacalao-con-aceitunas.html>

Bacalao con aceitunas

INGREDIENTES

6 trozos de bacalao.
50 grs. de aceitunas negras.
2 pimientos verdes.
1 cebolla mediana.
2 dientes de ajo.
3 tomates maduros.
2 vasos de leche.
Aceite de oliva
Sal

PREPARACIÓN

Desalar y espinar las tajadas de bacalao antes de escaldarlo durante 8 minutos en dos vasos de leche sin dejar que hierva. Pochar en una sartén honda los dientes de ajo, la cebolla, el tomate y el pimiento verde, cortados finos y un poquito de sal.

Separar las láminas de bacalao, con paciencia, para que queden enteras, pasándolas a la cazuela del sofrito.

Añadir las aceitunas y dejar cocer durante 3 ó 4 minutos a fuego lento.

Servir inmediatamente.