

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:23
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bacalao-con-patatas-a-la-portuguesa.html>

Bacalao con patatas a la portuguesa

INGREDIENTES

- ½ kilo de bacalao desalado
- 3/4 kilo de patatas
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 3/4 litro de caldo de pescado de pastilla
- 2 guindillas
- aceite de oliva
- perejil

PREPARACIÓN

Pelar las patatas y lavarlas. Cortar en rodajas gruesas y reservar.

Picar la cebolla muy fina y los pimientos en juliana fina. Calentar un chorro de aceite de oliva en una cazuela y rehogar la cebolla y los pimientos. Cuando esté dorado, se añaden las guindillas y las patatas.

Mientras, se prepara el caldo. Verter el caldo en la cazuela y cocinar a fuego medio durante unos 20 minutos.

En una sartén con un poco de aceite, se fríen los lomos de bacalao por ambos lados y se colocan en la cazuela con la piel hacia arriba. *

Guisar durante otros cinco minutos y probar el punto de sal. Sacar las guindillas y decorar el guiso con unas ramitas de perejil.

Notas:

Es importante mover la cazuela en un ligero vaivén rotatorio. Ello favorece que el bacalao suelte su gelatina, consiguiendo una salsa de textura aterciopelada ligada de forma natural.

Hay a quien le gusta este plato muy caldoso, pero si la salsa queda demasiado ligera, aplaste un par de patatas para que absorban caldo y así conseguirá el espesor deseado.