

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:21
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bacalao-con-patatas-a-lo-pobre.html>

Bacalao con patatas a lo pobre

INGREDIENTES

Bacalao fresco 4 lomos
Patatas 4
Pimientos choriceros 4
Cebollas 2
Vino blanco 1 vaso
Pimienta molida
Vino blanco ½ copita
Aceite 8 cucharadas
Sal

PREPARACIÓN

Pelar las patatas y cortarlas en aros delgado. Lavar los pimientos, retirar sus pepitas y cortarlos también en aros finos.

Colocar todo en una sartén grande con 6 cucharadas de aceite, tapar y dejar cocer a fuego suave durante 15 minutos aproximadamente, procurando que no se peguen. Sazonar con sal.

Verter la fritada anterior en una fuente de horno. Colocar encima los lomos de bacalao, sazonar ligeramente con sal y pimienta y añadir las dos cucharadas de aceite restante, el perejil y el vino.

Introducir en el horno precalentado a 200 gr. durante 8 minutos.

Servir enseguida.