

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:20
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bacalao-con-patatas.html>

Bacalao con patatas

INGREDIENTES

500 grs de bacalao seco, salado
750 grs de patatas
4 dientes de ajo
Perejil
Un vaso de aceite de oliva
Sal y Agua

PREPARACIÓN

Poner el bacalao a remojo unas 24 horas, en trozos limpios, pero sin quitarles la piel.

Colocar una cazuela a fuego lento, con el aceite y los ajos troceados, y echar con cuidado los trozos de bacalao.

Mover, agitando suavemente, la cazuela cuando hierva para que emulsione la salsa.

Pelar y cortar las patatas a trozos o rodajas gruesas y echarlas a la cazuela, uniéndolas al bacalao.

Cubrir con agua y dejar cocer unos veinte minutos, comprobando de sal. Echar perejil picado.

Apartar y servir caliente.