

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:03
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pisto-de-changurro-con-l%C3%A1minas-de-bacalao.html>

Pisto de changurro con láminas de bacalao

INGREDIENTES

2-3 piezas de buey de mar cocido.
250 gr de bacalao desalado.
6-8 dientes de ajo laminados.
2 cebolletas
4 pimientos rojos
2-3 calabacines
Nuez moscada, sal, pimienta.
Aceite de oliva virgen y brandy de Jerez.

PREPARACIÓN

Desmenuzar los bueyes con mucha paciencia. Cocer el bacalao, hervor breve, y reservar.

Pochar los ajos, cebollas y pimientos en juliana en una sartén honda, salpimentando y a fuego lento, incorporar los calabacines (la piel en juliana y el fruto en cuadraditos).

Cuando esté todo pochado, flambear con el brandy e incorporar los cangrejos con un toque de nuez moscada, manteniendo unos minutos hasta añadir las láminas de bacalao al servirlo.

Se aconseja acompañar con una manzanilla o blanco de la tierra frío, o un buen brut fresco