

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 20/04/2018 19:51
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/repollo-con-bacalao.html>

Repollo de bacalao

INGREDIENTES

Repollo 1
Bacalao desalado 1 kg
Aceite 1 taza
Ajos 7 dientes
Pimentón 1 cucharadita picante

PREPARACIÓN

Trocear el bacalao y ponerlo en remojo 36 horas. Limpiar y lavar los repollos, cocerlos en agua abundante con sal (tener en cuenta la sal que aportará el bacalao).

Cuando el repollo esté cocido introducir el bacalao y darle un hervor largo (hasta que empiece a desmenuzarse). Escurrir bien. Mientras el repollo termina de cocerse, calentar el aceite e introducir los ajos muy cuarteados y el pimentón.

Sofreír el repollo y el bacalao, dándole unas vueltas con cuidado.