

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 18:21  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/sanfaina-de-bacalao-a-la-catalana.html>

---

## Samfaina de bacalao a la catalana

### INGREDIENTES

- 4 trozos bacalao
- 2 tomates
- 4 pimientos verdes
- 2 berenjenas
- 2 cebollas medianas
- 1 hoja de laurel
- Perejil picado
- 50 cc. aceite de oliva virgen
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN

Una vez remojado y desalado el bacalao, se le da un hervor en agua. Se le quitan las espinas y se pasa por harina.

Después se fríe en aceite.

Con este aceite -se le añadirá mas, si fuera necesario- se fríen las cebollas, berenjenas, pimientos y tomates, previamente cortados a trozos, y perejil picado. Se coloca el bacalao en una cazuela honda y se añade la samfaina.

Póngase una hoja de laurel. Tápese la cazuela y hágase a fuego lento. Se le pone sal y se espolvorea con perejil picado