

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

PESCADO Y MARISCOS

BACALAO A LA VIZCAINA

INGREDIENTES:

- 1 Libra de bacalao sin piel y espinas
- 1 Libra de papas (cortadas en rebanadas)
- 1 Cebolla grande (cortada en ruedas)
- 1 Pimiento verde
- 3 Dientes de ajo
- 1/3 Taza de aceite de oliva
- 1/3 Taza de agua
- 1/3 Taza de vino seco
- 1 Cucharada de vinagre
- 1 Lata (8 onzas) de puré de tomate
- 1 Lata (6 onzas) pimientos morrones

PREPARACION:

Pon en remojo el bacalao por una noche.

Al día siguiente cambia el agua varias veces, las que sean necesarias para quitar la sal del bacalao (es decir que si lo quieres menos salado lo enjuagas más veces).

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

Desmenuza el bacalao en trozos grandes.

Calienta en una sartén el aceite con unos pedacitos de ajo y fríe el bacalao hasta que se suavice.

En una cacerola plana, arma una camada de papas en el fondo y cúbreelas con una capa de bacalao, las cebollas, los ajos machacados, el pimiento verde en tiras, el agua, el vino, el aceite de oliva, la salsa de tomate y los pimientos morrones con su líquido.

Déjalo cocinar a fuego moderado hasta que las papas estén cocidas.