

Bacalao a la Vizcaína

Esta receta de bacalao es muy fácil, rápida, sabrosa, la puedes hacer con antelación y además, te la puedes llevar de picnic, pues está deliciosa tanto fría como caliente. Y si has de comer de tupper en la oficina o en el trabajo es una excelente opción.

INGREDIENTES:

- 150g Lomo de Bacalao
- 1 Pimiento rojo (también puede ser de lata).
- 1 Cucharadita de pulpa de pimiento choricero (o pimentón)
- 1 Cebolla Pequeña.
- 200g Tomate triturado (opcional).
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- c/s Perejil fresco (opcional)

1

Ración



ELABORACIÓN:

1. Pelar la cebolla y cortar en juliana la cebolla y el pimiento si lo utilizas fresco. Rehogar con la cucharada de aceite.
2. Agregar la cucharadita de pulpa de pimiento choricero (le da un toque muy especial, pero si no puedes conseguir sustitúyelo por una cucharadita de pimentón semi-dulce) y el tomate triturado (si utilizas) o añade ½ vasito de agua. Cocinar 10 minutos.
3. Adicionar el trozo de bacalao con la piel hacia abajo, tapar y cocinar a fuego lento 5-7 minutos (dependiendo del grosor del trozo de bacalao).
4. Espolvorear con perejil fresco y servir caliente o frío.