



Bacalao en salsa verde

Bacalao en salsa verde

[Mas recetas Pescados en http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php](http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php)

Ingredientes:

800gr. de bacalao grueso seco, 1 cebolla pequeña, 4 patatas, 2 dientes de ajo, perejil, 100gr. de harina, pimienta, 1dl. de aceite de oliva y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Cortar en bacalao en trozos bastante grandes y ponerlo en agua 36 horas, aproximadamente.
- 2) Se escurre bien, se le quitan las espinas, se enharina y se reserva.
- 3) En un recipiente de barro grande, se calienta el aceite. Dorar la cebolla cortada fina y añadir las patatas peladas y cortadas en rodajas.
- 4) Picar el perejil y los dientes de ajo en un mortero y diluirlos en un poco de agua. Verter sobre las patatas y luego rehogar todo junto.
- 5) A media cocción, añadimos el bacalao que anteriormente hemos enharinado y dejamos cocer a fuego lento.
- 6) Mover la cazuela cada poco tiempo. Echar sal y pimienta al gusto.
- 7) Cuando observemos que ya está en su punto apagamos el fuego y dejamos reposar un poco.
- 8) Espolvorear con perejil picadito y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pescados/bacalao-en-salsa-verde-12.php>