



RECETA BACALAO CON TOMATE

Ingredientes

- *LOMOS DE BACALAO AL PUNTO DE SAL (8 LOMOS MEDIANOS)*
- *2 CUCHARADAS DE HARINA*
- *1 CEBOLLA*
- *3 DIENTES DE AJO*
- *2 LATAS PEQ DE PIMIENTO MORRÓN*
- *1 BOTE DE TOMATE FRITO*

Elaboración

- 1. En una sartén con algo de aceite, ponemos el bacalao, previamente habiendo espolvoreado harina por encima. El bacalao se hace muy rápido, cuando esté bien blanquito lo sacamos*
- 2. Pochamos la cebolla en rodajas grandes junto con dos dientes de ajo troceados*
- 3. El Bacalao lo volvemos a echar a la sartén junto con la cebolla y el ajo; troceamos el pimiento morrón y echamos el líquido de la lata, para que le de sabor junto con el tomate frito*
- 4. Y..... con un hervor ya estaría*



Josefa García