

Bacalao a Bras

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mavillum · Autor: Keila

INGREDIENTES

0	
1 kg	Bacalao — salado
2	Huevos — cocidos
	Pimienta negra
	Sal
	Aceitunas — negras
1 vaso/s	Vino blanco
4 cucharada/s	Aceite oliva
3 dientes	Ajos
0,50	Pimiento — verdes
4	Tomate
2	Cebollas

ELABORACIÓN

Desalar el bacalao a ser posible que quede con un puntito de sal, le va muy bien. Cortar las cebollas menuditas y rehogarlas a fuego lento, cuando este transparente añadir los ajos picados y subir el fuego para dorar.

Añadir el pimiento a trocitos y los tomates, dejar cocer lentamente 20 minutos tapado, agregar las aceitunas picadas, el vino, sal y pimienta y dejar destapado 10 minutos.

Salpimentamos el bacalao, lo pasamos por harina y lo doramos en una sartén mitad aceite mitad mantequilla, lo agregamos a la salsa, esparcimos por encima trozos de huevo cocido y lo acompañamos con patatas fritas.