

Bacalao con patatas a la importancia

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Bacalao - previamente desalado

Cebollas

Ajos

Perejil

Patata

Aceite oliva

Sal

ELABORACIÓN

Lo primero rebozamos el bacalao en harina y huevo y freímos por los dos lados, no mucho porque después cocerá. En ese mismo aceite rebozamos las patatas con harina y huevo. Cogemos un poco de ese aceite y sofreímos una cebolla cortada muy finita.

Pasamos las patatas a una cazuela (yo lo he puesto en la olla pequeña, aprovecho su buenísimo fondo difusor) encima los trozos de bacalao. Sofreímos la cebolla y le añadimos un poco de pimentón. Añadimos este sofrito a la olla donde hemos puesto las patatas y el bacalao y además le añadimos un machacado de ajo y perejil. Añadimos un poco de agua y movemos la cazuela bien para que se mezcle todo. Cocemos haciendo chup, chup. Yo como no tenía mucho tiempo, he cerrado la olla y cuando han subido las dos rayitas, 3 minutos. Y ya está!!!!!!Este plato es una receta de mi abuela materna, lo hacían en el pueblo el día de la función y cuando no tenían recursos, ponían más patata que bacalao.

Un día el cura le comentaba a otra vecina, la cazuela tan grande que tenía mi abuela de bacalao y !!!pobrecita mía casi todo eran patatas!!!. En muchos sitios en Castilla, es típico del viernes santo. Espero os guste es muy sencillo y muy rico de veras.