

Bacalao a Bras

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

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.