

Será por recetas



Bacalao al ajoarriero

Pescados

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 22/10/2012

Ingredientes

- 500 g de bacalao seco
- 200 g de gambas
- Medio tazón de salsa de tomate
- 2 dientes de ajo
- Aceite
- Harina
- Sal

Elaboración

Dejar a remojo todo un día el bacalao, cambiando su agua varias veces, desmigarlo tras escurrirlo, retirar todas las espinas y la piel. Debe quedar en trozos pequeños.

En una cazuela, escaldar las gambas en poca agua para luego pelarlas y reservar sus colas.

Preparar la salsa de tomate, muy espesa.

Poner al fuego una cazuela de barro refractario con 2 cucharadas de aceite, y saltear los ajos, machacándolos con un tenedor cuando estén tiernos.

Incorporar las colas de gambas y el bacalao, darle varias vueltas con una cuchara de palo. Añadir 1 cucharada de harina con cuidado que no haga grumos, y la salsa de tomate luego.

Dejar hervir a fuego lento 5 ó 10 minutos, y servir bien caliente después de rectificar la sal.



Autor receta de Bacalao al ajoarriero

Wasabi

 Valoración 3/5

 46 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/04/2012