

Será por recetas



Bacalao al pil-pil

Pescados

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 23/10/2012

Ingredientes

- ½ kg de bacalao salado
- 1 cebolla grande
- 4 dientes de ajo
- Pimentón picante
- Aceite
- Sal

Elaboración

Para desalar el bacalao, dejarlo en agua toda la noche, troceado en cuadrados, intentando cambiar el agua alguna vez antes de gastarlo.

Poner en una cazuela 4 cucharadas de aceite. Picar la cebolla y los ajos y sofreírlos en la cazuela.

Añadir inmediatamente el bacalao, con la piel hacia abajo. Espolvorear por encima 1 cucharadita de pimentón, y cubrirlo con 2 vasos de agua.

Debe hervir durante 20 minutos. En el último hervor, añadir 1 ramito pequeño de perejil picado.



Autor receta de Bacalao al pil-pil

BlueTropical

 50 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 23/04/2012