

Bacalao “Encebollao”

Ingredientes:

700 gr de bacalao

500 gr de cebolla

500 gr de tomates maduros

1 pimiento rojo asado

Un vaso de vino blanco

50 gr de harina de trigo

Aceite de oliva virgen extra

Una pizca de comino molido

Sal

Pimienta



Elaboración:

Desalar el bacalao con agua, limpiarlo, cortarlo en raciones y reservarlo.

En una sartén, con aceite de oliva, se pochan las cebollas cortadas y troceadas.

Cuando su aspecto sea transparente, se añaden los tomates rayados, unas tiras de pimiento rojo asado, el vino, una pizca de comino molido y la pimienta para que se cocine a fuego lento.

Mientras, en otra sartén con aceite de oliva, se dora el bacalao, previamente rebozado en harina y se añade al tomate, dejándolo cocinar todo junto durante 10 o 15 minutos hasta que se integren los sabores.