

Bacalao a la mediterránea

por Ester



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Tipo de plato: Principal

País: España

Ingredientes

800 g de bacalao desalao
300 g de tomates cherry
100 g de aceitunas negras
2 dientes de ajo
Alcaparras
Aceite
Perejil
Pimienta

Preparación

- Retirar la piel y las espinas del bacalao. Cortarlo en dados. Pasarlos por harina.
- Lavar los tomates y cortarlos por la mitad.
- En una cazuela calentar aceite y dorar el bacalao. Retirar y reservar.
- En el mismo aceite sofreír los dientes de ajo picados. Añadir los tomates, la aceitunas y las alcaparras. Cocer 10 minutos. Añadir agua si la salsa se queda seca.
- Incorporar el bacalao y cocer 5 minutos. Añadir perejil picado y pimienta. Servir.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1260313/bacalao-a-la-mediterranea/>