



Recetas del Chef Pepin

PESCADOS Y MARISCOS

BACALAO DE MI ABUELA

INGREDIENTES:

- 2 Libras de bacalao seco y salado
- 2 Libras de papas
- 8 Dientes de ajo
- 2 Cebollas blancas grandes
- 2 Pimientos verdes grandes
- 1 Cucharadita de pimentón dulce
- 2 Tazas de puré de tomate
- 1 Taza de aceite de oliva
- 1/2 Taza de vinagre de vino
- 1/2 Taza de vino seco
- 1 Lata de pimientos morrones (para una taza)
- 1 Taza de aceitunas deshuesadas

PROCEDIMIENTO:

Lava el bacalao en agua fresca para quitar el exceso de sal y póngalo en remojo durante dos horas.

Bota el agua, lávalo nuevamente y ponlo en remojo durante la noche.

Cuando lo vaya a cocinar, retira el agua del remojo y ponlo a hervir en agua fresca unos 20 minutos hasta que se ablande.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Escúrrelo y déjalo refrescar.

Limpia el bacalao quitando toda la piel y las espinas y deshaz las masas en trozos pequeños.

Pela las papas y córtalas en rodajas de 1 cm de grueso aproximadamente.

Limpia la cebolla y los pimientos verdes; córtalos en rodajas finas.

Drena la lata de pimientos morrones y córtalos en tiras finas

Machaca los dientes de ajo en el mortero con el pimentón y mezcla el vinagre y el vino seco.

En una cazuela gruesa de fondo plano, echa la mitad del aceite.

Coloca las rodajas de papa hasta cubrir el fondo.

Distribuye las masas de bacalao encima de las papas y encima del bacalao las rodajas de cebolla y pimiento verde.

Echa encima la mezcla de ajo y pimentón con vinagre y vino seco.

Baña todo con el puré de tomate y el aceite restante.

Tapa la cazuela y ponla a fuego muy lento por 25 ó 30 minutos hasta que las papas estén bien blandas.

Destapa y distribuye por encima las aceitunas y los pimientos morrones cortados en tiras finas.