



<https://www.mepillasquisando.com>



BACALAO CONFITADO Y PIMIENTOS



INGREDIENTES:

- 4 Lomos de Bacalao desalado.
- 500 ml. de Aceite de oliva virgen.
- 4 Dientes de Ajo.
- 2 Guindillas.
- 1 Pimiento morrón rojo.
- 1 Pimiento morrón verde.

ELABORACIÓN:

En una cazuela con abundante aceite, lo calentamos a 80 grados. Agregamos los ajos pelados y enteros con un pequeño corte junto con las guindillas. Dejamos unos minutos para que suelten su sabor. A continuación añadimos el bacalao con la piel hacia abajo, procurando que queden completamente sumergidos en el aceite y manteniendo esta temperatura constante. Confitamos durante 15 o 20 minutos, según el punto que queramos de hecho el bacalao.

Previamente hemos untado los pimientos con aceite y los hemos puesto en el horno a 180° a asar. Una vez asados los sacamos a una bolsa de plástico (cuidado que no se derrita) cerrándola bien. Así los tendremos hasta que se atemperen y podamos manipularlos. Les quitamos la piel y las semillas y con las manos vamos haciendo tiras. Una vez listos los aliñamos con un poco de sal y aceite (el del bacalao es el ideal). Para servir ponemos una cama de pimientos y encima un lomo de bacalao. Podemos acompañar con unas patatas fritas paja.

<https://www.mepillasquisando.com>