



<https://www.mepillasguisando.com>



GUISO DE SEMANA SANTA



INGREDIENTES:

Albóndigas:

- 150 gr. De Bacalao desalado.
- 4 Rebanadas de Pan casero (la miga).
- 3 Huevos.
- ½ L. De Leche.
- Aceite, Sal y Colorante.
- Perejil, Ajo

Cazuela:

- 4 Patatas medianas.
- 1 Cebolla.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Tomate.
- 4 Huevos (1 por persona).
- ½ Latilla de Pimientos morrones.
- Ajo, Comino molido, Azafrán.
- Pimienta negra en grano.

ELABORACIÓN:

Primero se hacen las albóndigas de bacalao, 6 por persona, (bacalao desmigado, perejil, miga de pan, ajo, colorante, 3 huevos, un poquito de leche, aceite y sal). Reservamos las albóndigas y preparamos un sofrito con la cebolla, ajo, pimiento y el tomate. Una vez hecho se le añaden las patatas en rodajas de un centímetro y le incorporamos el azafrán, mareándolo todo un poco, a continuación lo cubrimos generosamente con agua y que de un hervor, le añadimos el comino y la pimienta, salamos y cuando a las patatas les falte muy poco añadimos las albóndigas y por último (cuidando que no se deshagan las albóndigas) le ponemos los huevos (escalfados) y los pimientos morrones.

<https://www.mepillasguisando.com>