



<https://www.mepillasquisando.com>



BACALAO CON TOMATE PATATAS, PIMIENTOS Y SETAS



INGREDIENTES:

- 8 Lomos de Bacalao fresco o desalado.
- 1 Cebolla.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Kg. de Tomates maduros.
- 75 gr. de Guisantes.
- Sal, Azúcar y Aceite de oliva.
- 4 Patatas.
- 4 Setas.
- 16 Pimientos del padrón.

ELABORACIÓN:

Desalamos el bacalao de forma tradicional. Si es fresco o congelado, lo emborrizamos y freímos, reservamos. En una sartén freímos la cebolla picada finamente, los ajos y una vez que cambien de color añadimos los tomates triturados o rallados, añadimos los guisantes, un poco de azúcar y salamos. Dejamos cocinar hasta que esté listo el tomate. Freímos las patatas cortadas en láminas con un poquito de aceite, los pimientos y las setas cortadas en tiras. Montamos el plato con el bacalao y el sofrito de tomate encima y al lado las patatas con los pimientos y las setas encima. Adornamos con un chorreoncito de aceite crudo.

<https://www.mepillasquisando.com>