



<https://www.mepillasquisando.com>



BACALAO CON CREMA DE TOMATE CASERO Y PATATAS



INGREDIENTES:

- 8 Lomos de Bacalao fresco o desalado.
- 4 Cucharadas de Harina de trigo.
- 1 Cebolla.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Kg. de Tomates maduros.
- Sal, Azúcar y Aceite de oliva.
- 4 Patatas.
- ½ Cebolla.
- 1 Pimiento verde.

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 un poco de azúcar y salamos. Dejamos cocinar hasta que esté listo el tomate. Pasamos a un vaso batidor y trituramos muy finamente y pasamos por un colador y nuevamente a la sartén para extraerle el aire. Freímos las patatas con la cebolla y el pimiento. Montamos el plato con las patatas y el bacalao y por encima de este la crema de tomate. Adornamos con un chorreoncito de aceite crudo.

<https://www.mepillasquisando.com>