



<https://www.mepillasquisando.com>



## BACALAO FRESCO FRITO CON TOMATE 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.

### ELABORACIÓN:

Emborrizamos y freímos el bacalao, 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. Freímos las patatas cortadas de palillo con abundante aceite. Montamos el plato con las patatas y el bacalao y por encima el tomate frito. Adornamos con un chorreoncito de aceite crudo.

<https://www.mepillasquisando.com>