



<https://www.mepillasquisando.com>



1062 - PORRUSALDA CON BACALAO



INGREDIENTES:

- 1 Cebolla.
- 2 Zanahorias.
- 3 Dientes de Ajo.
- 3 Puerros, solo lo blanco.
- 4 Patatas.
- 300 gr. de Bacalao desalado.
- 1 Cucharada de pimentón dulce.
- 20 gr. de Pimientos asados.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla y sofreímos en una olla con un poco de aceite. Agregamos las zanahorias cortadas en cuadraditos y los dientes de ajo laminados. Sofreímos unos minutos. Añadimos los puerros cortados al gusto. Dejamos un rato y añadimos las patatas desgajadas. Dejamos cocinar un rato. Añadimos el pimentón, salpimentamos y cubrimos con agua. Dejamos cocer unos 30 minutos, o hasta que la patata esté bien tierna. Cortamos el bacalao en porciones de bocado, apagamos el fuego y agregar el bacalao. Mezclamos con suavidad, probamos de sal y dejamos reposar 10 minutos y servimos caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>