



<https://www.mepillasquisando.com>



1070 - BACALAO EN SALSA DE CEBOLLA Y PUERRO FRITO



INGREDIENTES:

4 Lomos de Bacalao.
2 Cebollas grandes.
3 Dientes de Ajo.
1 Puerro.
Harina para rebozar.
1 Vasito de Vino blanco.
150 ml. de Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Desalamos el bacalao en un recipiente grande en la nevera durante 48 horas cambiando el agua dos veces al día. En una olla plana ponemos el aceite a calentar y cuando esté caliente añadimos las dos cebollas cortadas en trozos grades y los ajos enteros, salamos. Cuando se dore la cebolla un poco añadimos el vino blanco, dejamos reducir. Añadimos los trozos de bacalao con la piel hacia arriba. Dejamos que comience a hervir y tapamos, dejamos a fuego lento 10 minutos. Le damos la vuelta al bacalao y dejamos cocer tapado 7 minutos a fuego lento. Pasado ese tiempo lo destapamos y ponemos a fuego medio y vamos agitando la olla un poco para espesar la salsa, unos 3 o 4 minutos. Mientras se hace el bacalao, cortamos el puerro en juliana fina, lo lavamos, salamos y rebozamos con la harina. En aceite medio fuerte lo freímos. Una vez frito lo sacamos a papel de cocina para que escurra el aceite y montamos el plato. Una cama de salsa de cebolla de base, el bacalao y encima el puerro frito.

<https://www.mepillasquisando.com>