



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1094 - GUISO DE BACALAO CON PATATAS



### INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. de Bacalao desalado.
- 1 Kg. de Patatas.
- 2 Dientes Ajo.
- 1 Cebolla.
- 1 Pimiento rojo.
- 2 Pimientos verdes.
- 1 Cucharada de Pimentón Dulce.
- 3 Tomates.
- 1/2 Vaso de Vino blanco.
- 1 L. de Caldo de Pescado.
- 1 hoja Laurel.
- Sal y Aceite de oliva.
- 2 Huevos cocidos y 2 ramitas de Perejil.

### ELABORACIÓN:

Ponemos en una olla con aceite el ajo picado y lo dejamos sofreír, a continuación incorporamos la cebolla, una pizca de sal y el laurel. Dejamos cocinar la cebolla hasta que esté transparente. A continuación incorporamos el pimiento rojo y verde, dejamos cocinar hasta que los pimientos estén tiernos. Ahora añadimos el pimentón, que hemos tostado un poquito en una sartén con unas gotas de aceite y enseguida añadimos el tomate rallado. Mezclamos bien, subimos el fuego y añadimos el vino blanco. Dejamos cocinar hasta que se evapore el alcohol. Añadimos las patatas. Incorporamos el caldo de pescado dejamos cocinar a fuego medio durante unos 15 minutos. Comprobamos si las patatas ya están tiernas. Apagamos el fuego, añadimos el bacalao, que previamente hemos mareado un poco en aceite caliente. A la hora de servir, picamos el perejil y los huevos en cuartos y servimos caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>