



<https://www.mepillasquisando.com>



1189 - MILHOJAS DE BACALAO



INGREDIENTES:

1 kg. de Lomos de Bacalao.
1 Diente de Ajo.
4 Patatas grandes.
3 Tomates maduros.
2 kg. de Cebollas.
1 kg. de Pimientos verdes.
500 gr. de Pimientos del piquillo.
Sal, Pimienta y Perejil picado.
Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Ponemos en una cazuela los lomos de bacalao desalados y cubrimos con agua. Calentamos a fuego suave hasta que empiece a hervir. Quitamos la piel y cortamos en láminas. Calentamos medio vaso de aceite en una cazuela de barro. Doramos el ajo, retiramos y dejamos que se temple el aceite. Incorporamos el bacalao y llevamos al fuego, moviendo la cazuela hasta que empiece a hervir. Pelamos las patatas. Cortamos en láminas y las freímos. Salpimentamos. Pelamos y cortamos los tomates. Pelamos las cebollas y las cortamos en juliana y ablandamos en un poco de aceite. Reservamos 4 pimientos verdes y rehogamos el resto con la mitad de la cebolla, durante 20 minutos y trituramos. Repetimos la misma operación con los pimientos del piquillo. Freímos los pimientos reservados por separado y cortarlos en tiras. Formar las milhojas alternando capas de patata, bacalao y tomate. Adornamos con las tiras de pimiento y perejil. Servir acompañado de los dos purés de pimientos.

FACEBOOK: Cocina Española Casera