



## Bacalao a la iaia Bel

**Ingredientes** - Para 3 persona(s)

- *Bacalo en lomos remojado*
- 2 Ud. de *Pimiento verde crudo*
- 1 Ud. de *Cebolla cruda dulce*
- 2 Ud. de *Puerros*
- *Ajos tiernos*
- 8 Ud. de *Espárragos*
- 4 Ud. de *Champiñones crudos*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Vino blanco*
- *Manojo de hierbas*

### Preparación

#### Paso 1 - Preparación

Tomaremos los lomos de bacalao que hemos adquirido ya en remojo, y que habremos dejado en la nevera (también en remojo) desde el día anterior.

Los escurriremos y los secaremos con un paño limpio.

Limpiaremos y lo prepararemos, cortándolas en pedacitos.

#### Paso 2 - Ejecución

Una vez todo ya preparado, y los lomos de bacalao secos, pondremos en un recipiente aceite de oliva virgen y saltearemos todas las verduras juntas y el manojo de hierbas, a fuego lento unos 8 o 10 minutos.

Añadiremos los lomos de bacalao, y el vino blanco a la vez y, tapando el recipiente, dejaremos que vaya haciéndose durante aproximadamente unos 5 u 8 minutos más, dependiendo del grosor del bacalo.

Casi al punto de dar por finalizado, añadiremos las pasas de corinto.

No olvidemos de mover con un vaivén el recipiente para evitar que el bacalo se desmenuze en detrimento de su presentación visual.

Y llegado hasta aquí, espero que os guste, así que... ¡A emplatar y a degustar!