



Bacalao a la Vizcaína

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 4 Diente(s) de Ajo
- 2 Ud. de Cebolla
- 4 Ud. de Tomate
- 100 ml de Aceite de oliva
- 800 g de Bacalao
- 2 Ud. de Pimiento rojo
- 1 Ud. de Guindilla

Preparación

Paso 1 - Prepararemos el bacalao

Colocaremos el *bacalao* en un recipiente con *agua* durante al menos 24 horas, cambiando el agua varias veces para *desalarlo* adecuadamente. Después de desalarlo, lo escurriremos bien y lo secaremos con papel de cocina. Este paso es crucial para asegurarnos de que el bacalao tenga la *textura* y el *sabor* perfectos.

Paso 2 - Prepararemos las verduras

Pelaremos y picaremos finamente las *cebollas* y los *ajos*. Lavaremos y cortaremos los *pimientos rojos* en tiras finas. Escaldaremos los *tomates*, los pelaremos y los cortaremos en pequeños cubos. La preparación adecuada de las verduras asegurará que nuestra base de *sofrito* sea deliciosa y aromática.

Paso 3 - Cocinaremos la base del sofrito

En una sartén grande, calentaremos el *aceite de oliva* a fuego medio. Añadiremos las *cebollas* picadas y las sofreiremos hasta que estén doradas y translúcidas. Luego, agregaremos los *ajos* picados y las tiras de *pimiento rojo*, y continuaremos cocinando durante unos 10 minutos, removiendo ocasionalmente. Este proceso permitirá que los sabores se mezclen y se desarrollen, creando una base rica y sabrosa.

Paso 4 - Incorporaremos los tomates y la guindilla

Añadiremos los *tomates* cortados en cubos y la *guindilla* a la sartén. Cocinaremos a fuego lento durante unos 15-20 minutos, hasta que los tomates se deshagan y todos los *sabores* se integren. Este paso es esencial para crear una *salsa* espesa y sabrosa que cubrirá el bacalao.

Paso 5 - Añadiremos el bacalao

Colocaremos los trozos de *bacalao* desalado en la sartén con el sofrito. Cocinaremos a fuego



Recetus - Bacalao a la Vizcaína

Tu comunidad de cocina

recetus.com

lento durante unos 15 minutos, asegurándonos de que el bacalao se *cocine* por completo pero sin deshacerse. La cocción lenta permitirá que el bacalao *absorba* los sabores del sofrito mientras mantiene su textura.

Paso 6 - Ajustaremos el sabor final

Probaremos la *salsa* y ajustaremos el punto de sal si es necesario (recordemos que el bacalao puede aportar salinidad). Dejaremos reposar la mezcla durante unos minutos antes de *servir* para que los sabores se amalgamen bien. Este último ajuste asegurará que cada bocado esté perfectamente *sazonado*.