

Bacalao con tomate



**Nombre de la receta**

Bacalao con tomate

**Tiempo**

1 Horas

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

Gluten  Pescado

**Descripción**

Bacalao con salsa de tomate

**Lugar originario de la receta**

España

**Ingredientes**

- 4 lomos de bacalao
- 1 pimiento rojo
- 1 Kilo de tomate

- 1 cebolla
- 100 gramos de harina
- 100 mililitro de aceite de oliva
- al gusto de sal
- 1 cucharadita de azúcar

## Pasos

**1** Para realizar nuestra tradicional receta, empezaremos por picar en cuadraditos el pimiento una vez lavado y seco. En una sartén de base ancha pondremos 3 cucharadas de aceite de oliva y sofreiremos el pimiento a fuego mínimo.



**2** Mientras se va sofriendo el pimiento, pelamos y picamos finamente la cebolla y la añadiremos al pimiento echando un poco de sal para que se vaya pochando.



**3** Mientras, pelamos y picamos finamente el tomate, o lo rallamos si preferimos. También lo añadiremos a la cebolla y al pimiento, salamos a nuestro gusto y añadimos una cucharadita de azúcar para la acidez. Dejamos hacer a fuego medio.



**4** Por otro lado utilizaremos bacalao congelado al punto de sal. Enharinaremos nuestros lomos de bacalao descongelados. En una sartén pondremos aceite y lo sellamos por ambos lados sin que llegue a hacerse por dentro.



**5** Sacamos el bacalao colocándolo sobre papel absorbente en un fuente.



**6** Cuando el tomate está prácticamente hecho colocamos con cuidado los trozos de bacalao en la sartén y lo dejamos hacer unos 10 minutos. Se nos quedará hecho pero muy jugoso. Ya tenemos nuestro rico y sencillo bacalao.



**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares