

## BACALAO AJOARRIERO



### Ingredientes para 4 personas:

---

- 400 gr. bacalao desalado
- ½ cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla cayena
- Pimentón dulce
- 1 vaso de salsa de tomate
- Aceite
- Sal
- Perejil o cebollino para decorar

### Elaboración:

---

1. Lavamos y picamos en dados la cebolla, el pimiento verde y el pimiento rojo.
2. Preparamos una sartén con unas 4 cucharadas de aceite y añadimos los ajos, en láminas, picados finamente o prensados, al gusto.
3. Cuando el ajo “baile”, añadimos la guindilla, y la verdura. Sazonamos y dejamos pochar despacito unos 15 minutos. Al cabo de este tiempo retiramos la guindilla.
4. Se puede de utilizar pimiento rojo o unos pimientos rojos asados caseros y que le aportan a la receta mucha suavidad.
5. Mientras se cocina la verdura, quitamos al bacalao el exceso de agua, secándolo muy bien con un trapo, presionando. Desmigamos el bacalao y revisamos que no tenga espinas.

6. Añadimos el bacalao desmigado a la sartén con la verdura, echamos un poco de pimentón, y cocinamos durante 2 minutos.
7. Vertemos la salsa de tomate y dejamos cocinar otros 5 minutos, para que se fusionen los sabores.
8. Espolvoreamos perejil o cebollino picado y retiramos del fuego. Dejamos reposar.



Expertos en bacalao