

*Wally*



1 kilo bacalao



cazuela barro



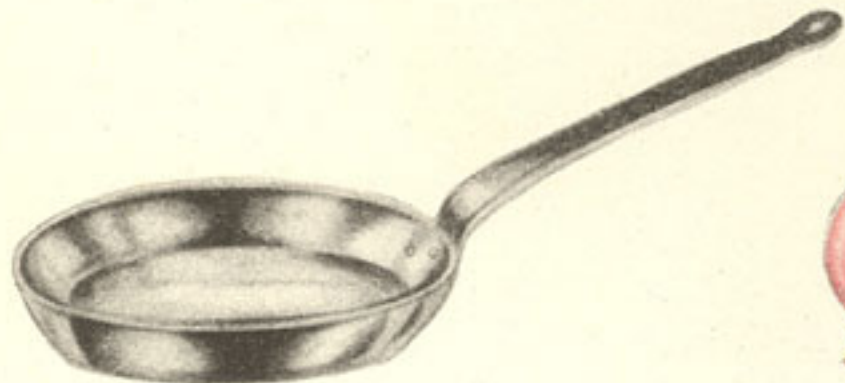
2 litros agua



4 cucharadas harina



cuarto litro aceite



sartén



1 cebolla grande



1 kilo tomate fresco



4 dientes ajo



colador



3 pimientos choriceros



rallador para pan



3 ramitas perejil picado

# Bacalao a la vizcaina

RACION PARA 4 PERSONAS



# BACALAO A LA VIZCAINA

## RACION PARA 4 PERSONAS

### RECETA

- BACALAO.**— El día anterior al que haya de prepararse póngase a remojo, en dos litros de agua, un kilo de bacalao cortado en trozos. Transcurridas doce horas, se escurren los trozos y se separan las espinas, procurando no deformarlos.
- HARINA.**— En un plato se extienden cuatro cucharadas de harina y se pasan por ella los trozos de bacalao.
- SARTEN - ACEITE.**— Seguidamente se fríen en un cuarto de litro de aceite muy caliente, hasta que se doren, colocándolos en una cazuela de barro con el pellejo hacia arriba.
- CEBOLLA.**— En el mismo aceite que ha quedado de la fritura, se REHOGA una cebolla grande y picada.
- TOMATES - AJOS.**— A continuación se le añade un kilo de tomates frescos partidos en trozos, cuatro dientes de ajo y tres pimientos choriceros, previamente remojados los pimientos en agua templada durante una hora.
- PIMIENTOS CHORICEROS**
- COLADOR.**— Todo lo anteriormente citado, una vez FRITO, se pasa por el colador.
- CAZUELA de BARRO.**— Se vierte la salsa que hemos pasado por el colador sobre los trozos de bacalao que tenemos en la cazuela de barro, cubriéndolos.
- PIMIENTO MORRON.**— Se asa y se pela un pimiento morrón y se corta en tiras que se colocarán en la cazuela, sobre los trozos de bacalao.
- PAN RALLADO y PEREJIL.**— Finalmente se espolvorea la superficie con un puñado de pan rallado y tres ramitas de perejil picado.
- PICADO**
- TIEMPO y PRESENTACION.**— Se deja hervir quince minutos a fuego lento, moviendo la cazuela de vez en cuando para que no se agarre al fondo. Se sirve caliente en la misma cazuela.
- NOTA.**— Se puede substituir el tomate y el pimiento morrón por conservas, según gustos y circunstancias.

