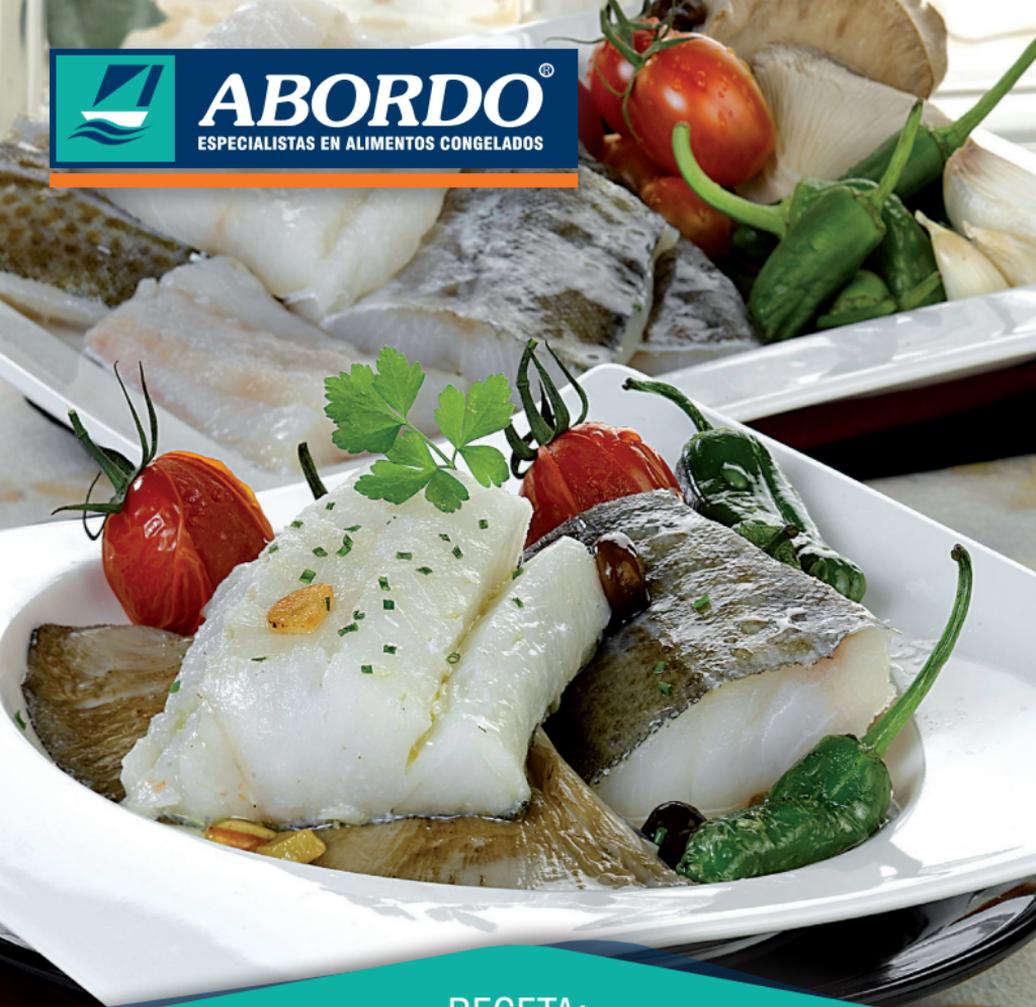




ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



RECETA:



40 MIN



4 PERS



MEDIA

Bacalao Encebollado con Pimientos del Piquillo

Bacalao Encebollado con Pimientos del Piquillo

INGREDIENTES

- 4 lomos de bacalao **Abordo**
- 2 cebollas
- ajo troceado **Abordo**
- tomillo fresco
- aceite de oliva **Abordo**
- 1 lata de pimientos de 250 g
- ajo troceado **Abordo**
- 1 cda. de azúcar
- vinagre
- sal

PREPARACIÓN

- 1 Calentar una sartén con 3 cdas. de aceite de oliva. Añadir la cebolla cortada en pluma y 3 cdas. de ajo troceado. Dejar que se cocine lentamente.
- 2 Partir los lomos, previamente descongelados, en trozos grandes. Disponer sobre la cebolla, tapar la sartén y dejar 2 o 3 minutos más hasta que blanquee el pescado y se separen fácilmente las lascas. Retirar.
- 3 Para los pimientos freír una cda. de ajo, cuando empiece a dorar añadir la lata de pimientos con su jugo, el azúcar y el vinagre. Mover en vaivén para que se ligue bien la salsa.
- 4 Servir una base de pimientos; sobre ellos, la cebolla y los trozos de bacalao. Decorar con un poco de tomillo.