

Bacalao a la vizcaína



Para 4 personas

- 8 trozos de bacalao
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cabeza de ajos
- 1 kg. de cebollas rojas
- 1 guindilla
- 1 pimiento verde
- 15 pimientos choriceros
- Aceite de oliva

Desalamos el bacalao durante 40 horas, cambiando tres veces el agua.

En una sartén, ponemos la cebolla picada muy fina, pochándola a fuego muy lento con media cabeza de ajos durante 45 minutos, y removiendo constantemente sin dejar que se agarre.

En una olla damos tres hervores seguidos, en aguas distintas, a los pimientos choriceros para que se reblandezca la carne y podamos sacarla bien.

Ecurrimos después del último hervor, los cortamos y quitamos la pulpa con ayuda de un cuchillo o cuchara. Cuando la cebolla esté lista, añadimos la carne de los pimientos choriceros y las tres cucharadas de salsa de tomate.

Removemos bien y dejamos que hierva durante 10 minutos más.

Si se seca podemos añadir un poco de agua o caldo de pescado.

Ponemos mientras tanto el bacalao en una cacerola con aceite caliente, la otra media cabeza de ajos y unos trozos de guindilla, durante 6 minutos a fuego medio sin que llegue a hervir, para que el bacalao se cueza en lugar de freírse.

Colocamos el bacalao en una bandeja, pasamos la salsa por un chino y la vertimos encima del mismo.

Decoramos con unas tiras de pimiento verde.