CAZUELA DE SEMANA SANTA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Este plato es mejor cocinarlo la vigilia pues esta mas gustoso reposado

Descripción:

Este plato se puede comer como unico ya que es muy completo.

Ingredientes para 3 personas :

- *Bacalao desalado untrozo por persona*
- *3 huevos duros*
- *alcachofas 1 por parsona*
- *guisantes al gusto*
- *1 cebolla mediana*
- *1 cucharadita pimenton dulce*
- *2 cucharasar tomate frito*
- *almendras de 15 a 20*
- *2 cucharaditas de perejil*
- *1/2 cucharada de harina*
- *1/2 galleta maria*
- *2 hajos escalibados en el microonas*
- *Sal y aceite*

Preparación:

Paso 1

En primer lugar freir el bacalao enharinado que quede muy dorado Freir las alcachofas partidas por la mitad que tambien queden muy doradas. Hervir los huevos unos 10 minutos , escurrir y poner agua fria. Hervir los guisantes y reservarlo todo.

Paso 2

En una cazuela poner el aceite que hemos usado para freir el bacalao y las alcachofas, sofreir la cebolla picada fina , cuando el sofrito este en su punto añadir el tomate remover y dejar un poco a fuego lento. mirar que la sal este en su punto.

Paso 3

Aparte hacer una picada con las almendras, el perejil el pimenton dulce, la harina , la galleta, y los ajos . La picada debe quedar muy fina.

Paso 4

Al acabar la picada la pondremos en la cazuela donde esta el sofrito con agua ,o caldo de verduras o el agua de hervir los guisantes .Dejaremos hervir a fuego lento unos minutos para que se mezclen los sabores Miraremos como esta de sal.

Paso 5

Para acabar pondremos en el fondo de la cazuela los guisantes las alcachofas, el huevo duro partido por la mitad , y el bacalao ,dejandolo a fuego lento unos minutos.

Paso 6

QUE APROVECHE !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!