BACALAO EN SALSA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO

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

Creador: MARIBEL

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 LOMOS de BACALAO
- 1 CEBOLLAS
- 1 TOMATE
- 1 LATA de PIMIENTOS DEL PIQUILLO
- 250GR. de GAMBAS PELADAS
- 2 DIENTES de AJOS
- PIMENTÓN DULCE O PICANTE,(SEGÚN GUSTO)
- ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

Limpiamos las gambas de pieles y cabezas, con estas hacemos un caldo. Pochamos la cebolla y los ajos cortados en juliana en una cazuela con un poco de aceite. Escurrimos los pimientos, los cortamos a tiras y añadimos al sofrito, cortamos los tomates en trozos pequeños, los agregamos al sofrito y dejamos que se hagan lentamente, agregamos el pimentón y rehogamos durante unos segundos. Vertemos el caldo de las gambas y el jugo de los pimientos sobre el sofrito y dejamos hervir durante cinco minutos, ponemos la salsa a punto de sal y trituramos hasta conseguir una salsa ligera. Introducimos el bacalao en la salsa con la piel para abajo durante cinco minutos, damos la vuelta a bacalao agregamos las gambas y dejamos hacer cinco minutos más.