Sopa de bacalao

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

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- -2 tajadas grandes de bacalao desalado o descongelado
- -2 patatas medianas
- -2 tomates
- -una cebolla
- un vaso de vino blanco
- -un litro de agua (si tenéis un buen caldo de pescado, aún mejor)
- -2 dientes de ajo
- -una hoja de laurel
- una cucharadita de jengibre fresco rallado
- un puñado de guisantes (opcional)
- aceite de oliva, sal y pimienta.

Preparación:

Paso 1

Quitarle la piel y las espinas al bacalao y cortarlo en trozos no muy grandes. Sofreír la cebolla y el ajo picados, añadir el tomate pelado y troceado más o menos grande según os guste, el vino blanco, la hoja de laurel y el jengibre rallado. Freír durante 10 minutos. Añadir el agua o el caldo, las patatas troceadas y los guisantes, cocer durante unos 15-20 minutos hasta que las patatas estén tiernas, añadir el bacalao y una cucharada de aceite de oliva virgen extra. Cocer durante 10 minutos mas. Ajustar de sal y pimienta y servir bien caliente.