bacalao con pasas

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

Creador: bertodu

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio
El truco de esta receta:
mejor comerlo recién echo porque la salsa tiende a espesar al enfriar

Descripción:
bacalao preparado con pasas sultanas y leche,contraresta la sal del bacalao con el dulzor de las pasas

Ingredientes para 5 personas :

- 5 trozos de bacalao desalado
- - 2 dientes de ajo
- - 1 cebolleta
- 50gr de pasas
- un vaso de leche
- 3 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 manojo de perejil picado
- una pizca de sal

Preparación:

Paso 1
preparar los ingredientes, yo en esta ocasión he cogido 2 colas de bacalao, que he partido en 5 trozos, uno por persona

Paso 2
colocar en un plato, la harina, cortar las tajadas de bacalao y pasarlas por harina, de mientras cortar finamente los ajos y la cebolleta

Paso 3
en una cazuela, poner el aceite y se rehogan la cebolleta junto a los dos dientes de ajo, cuando empiecen a tomar calor se echan las tajadas enharinadas de bacalao, primero con la piel hacia arriba, un minuto y se les

da la vuelta quedando la piel hacia abajo

Paso 4

se cubre con la leche y con las pasas, cuando hierbe se baja el fuego y se tiene 10 minutos hasta que la salsa liga , se mueve un poco para que el bacalao suelte la gelatina y quede una salsa homogenea

Paso 5

por último se corta el perejil con tijera y se le echa por encima, separándolo del fuego, es mejor tomarlo recién echo