

BACALAO TRADICIONAL

Ingredientes:

- 500 gr de lomos de bacalao
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pza grande de cebolla picada
- ½ kg de jitomate picado
- 3 cucharadas de perejil picado
- 300 gr de papitas cambray
- 1 taza de agua (250 ml)
- 100 gr de aceitunas sin hueso
- 100 gr de alcaparras
- 5 pzas de chiles güeros en vinagre

Procedimiento:

1. Un día antes, colocar los lomos de bacalao en un recipiente y cubrirlos con agua muy caliente. Dejar reposar por media hora y posteriormente tirar el agua salada. Repetir este procedimiento tres veces o hasta que el agua de reposo esté transparente. Limpiar el bacalao, quitando espinas y cartílagos, dejando sólo la carne. Reservar.
2. En una olla caliente, colocar el aceite de oliva y sofreír la cebolla hasta que tenga un tono transparente. Añadir el jitomate y el perejil picados. Cocinar a fuego bajo hasta que le jitomate tome un color anaranjado. Añadir las papitas cambray y el agua. Tapar y cocinar por 10 minutos.
3. Agregar el bacalao limpio y desmenuzado, las aceitunas sin hueso y las alcaparras. Mezclar, tapar y cocinar a fuego bajo por 15 minutos. Añadir los chiles güeros en vinagre. Rectificar sazón, cuidando la cantidad de sal, ya que aunque desalamos el bacalao, pudo conservar un poco.
4. Servir y ofrecer.

Tiempo de preparación:

1 hora

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4

