

Bacalao con 'piperrada'

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes:

- Bacalao
- Cebolla
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Tomate
- Aceite
- Cebolla
- Ajo

/ Preparación

Primeramente, se pochan las verduras durante unos minutos. Cuando estén en su punto, se vierte el tomate y se deja rehogar un poco. Una vez rehogado, ya se tiene preparada la 'piperrada'.

Después, se marca el bacalao en la sartén con fuego un poco vivo, para que el bacalao coja también color, de modo que por dentro también esté hecho.

Posteriormente, llega la hora de emplatar la creación: se coloca con delicadeza el bacalao en el plato y se cubre con la 'piperrada' anteriormente elaborada.