

## BACALAO NOGADO "A LA CATALANA"

### Ingredientes:

3/4 K. de bacalao.  
300 grms. de cebollas.  
2 dientes de ajos.  
1/2 K. de tomates.  
2 cucharadas de puré de tomates.  
Aceite de olivo.  
1/2 pan de molde remojado en 1 taza de leche.  
250 grms. de nueces.  
2 pimientos morrones.  
4 huevos.  
Sal, pimienta y 1 cucharadita de orégano.

### Preparación:

Secremoja el bacalao la víspera, al día siguiente se cuece en agua hasta que esté cocido (que atraviese un alfiler).  
En una cacerola se calienta el aceite (1/2 tz) y se dora la cebolla finamente cortada "a la pluma". Luego se echan los ajos, tomates (sin piel, ni semillas). Una vez incorporado se añade el puré de tomates, se sazona y agrega el orégano y se sigue rehogando. Enseguida se agrega el pan remojado y desmenuzado, así como las nueces ralladas. Se deja hervir un rato y se coloca suavemente el bacalao, se cuece unos minutos, para añadirle 1/4 tz. de aceite moviendo con cuidado para que no se pegue.  
Por último se echan los pimientos previamente sancochados y pelados, cortados en tiritas. Mezclar suavemente, dejar dar un hervor y retirar el bacalao para colocarlos en un fuente y cubrirlos con la salsa.  
Se rodea la fuente con papas "al natural" talladas en forma de huevitos y al borde se ponen rodajas de limón.

Se endurecen los huevos, se rallan por separado y con esto se decora la superficie.