

BACALAO "A LA VIZCAINA"

Ingredientes:

1 K. de bacalao.
10 pimentones.
3 tomates.
1 diente de ajo.
1 cebolla grande.
75 grms. de migas de pan.
1/2 litro de aceite de olivo.
1 cucharada de harina.
125 grms. de tocino.
8 almendras molidas.
Azúcar.
2 ramas de perejil.
Sal y pimienta.
Una pizca de "Cayena".

Preparación:

Se corta el bacalao en trozos y se remoja desde la víspera. Al día siguiente se escama con cuidado y se pone en una cacerola con agua fría se lleva al fuego y cuando empiece a espumar, se retira y quitan las espinas.

En una olla se frie el tocino picado, se añade la cebolla, el ajo, la miga de pan desmenuzada y harina. Una vez todo bien incorporado se agrega los tomates pelados y picados, y los pimientos en igual forma. Enseguida se echan las almendras molidas y el azúcar, el aceite necesario y se deja cocer la salsa hasta que esté a punto. Se rectifica la sazón y pasa por "el chino".

(DEBE QUEDAR PICANTE y de un color encendido).

Se coloca el bacalao por capas, intercalando con la salsa. Se pone a cocer por unos minutos, teniendo cuidado de desprender el fondo de cuando en cuando. Se acompaña de costrones de pan y huevo duros.