

## BACALAO "A LA VALLISOLETANA"

### Ingredientes:

1 K. de bacalao.  
125 grms. de cebolla.  
2 dientes de ajos.  
1 taza de aceite de olivo.  
unas ramas de perejil.  
Una pizca de pimenta y nuez moscada.  
1 hoja de laurel.  
1 lata grande de pimientos morrones.  
1/4 K. de tomates.  
60 grms. de harina.  
25 almendras tostadas.  
15 grms. de piñones(opcional).  
6 huevos.  
3 cubitos de caldo Maggi.  
Un dedalito de azafrán tostado.  
1 pan de molde.

### Preparación:

Se remoja el bacalao la víspera.  
Se divide en trozos medianos, se pasa por harina y huevo batido, se frien en aceite hasta que dore, se retiran y guardan al calor. En este mismo aceite se dora la cebolla picada, los ajos y el perejil también picados, se añade los tomates (sin piel ni semillas) y deja cocer suavemente. Las almendras se muelan y unen al azafrán tostado, reducido a polvo, y disuelto en 3 cucharones de agua donde se ha disuelto los cubitos de caldo. Se une esto a la preparación de los tomates y una vez incorporado se pone el bacalao. Se verifica la sazón y se deja cocer por 20 á 25 m' á fuego moderado.

Se sirve adornando con los pimientos morrones en rajitas, los huevos duros y rodeado de costrones de pan frito.  
Encima se esparce un poco de perejil picado y rocea con un poco de aceite.