

BACALAO

Ingredientes:

- 2 Kgs de Bacalao Salado y Seco
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 cabeza grande de ajos
- 1 1/4 kgs de tomate huaje
- 10 cebollitas de rabo (aproximadamente 300 gms)
- 1 kgs de chile morrón rojo
- 1 manojo de perejil
- 200 gms de aceituna verde (peso escurrido) 2 bolsas o frascos
- 500 a 750 gms de papa de galeana (cambray) cocida y pelada
- Chiles güeros en vinagre (opcional)

Preparación:

1. El bacalao se pone a remojar varias horas y se le cambia el agua varias veces para desalarlo. Casi siempre con una noche de remojo tiene pero hay que probarlo para asegurarse que ya se salió la sal.
2. Los morrones se asan en la lumbre hasta que queden negros. Se meten en una bolsa de plástico para que suden, se pelan y se limpian de semillas y rabo. La mitad se corta en tiritas delgadas y la mitad se deja en trozos grandes.
3. En el aceite de oliva se acitronan los ajos hasta suavizarse. Se retiran del aceite y en ese mismo aceite se agregan las cebollitas a dorar.
4. Se muelen en la licuadora los ajos dorados con los tomates y con los morrones en trozos hasta que queda una salsa bien molida.
5. Se agrega la salsa de tomate y se deja hervir durante 10 a 15 minutos. Se agregan las tiritas de morrón y el bacalao en trozos. Se deja cocinar hasta que el pescado se suavice un poco. Se rompen los trozos grandes de pescado con la cuchara, luego se

agregan las aceitunas y el perejil picado dejando hervir por 5 minutos más. Al final se le agregan las papas.

