

**Nombre del plato: BACALAO CLUB RANERO.**

**Responsable:**

**Tpo aprox. :**

**Precio por ración:**

**N° Personas:**

**CANTIDADES**

**INGREDIENTES Y MANIPULACIÓN**

500 grs.

Lomos de bacalao desalado.

4 ud.

Cebollas blancas.

4 ud.

Tomates maduros.

2 ud.

Pimientos verdes.

2 ud.

Pimientos choriceros.

10 grs.

Ajo.

½ l.

Aceite de oliva virgen.

**-Elaboración:**

En una sartén con aceite echamos cortados en trozos regulares la cebolla, el pimiento verde y el tomate.

Lo dejamos hacer a fuego lento durante unos 30 minutos, añadiendo a mitad de cocción la pulpa de los pimientos choriceros.

En otra sartén freímos los ajos con aceite y cuando estén dorados los retiramos para poner las tajadas de bacalao, que previamente habremos partido por la mitad, con la piel hacia abajo, a fuego lento durante unos 10 minutos.

Una vez todo hecho, en una cazuela de barro, ponemos las tajadas. Batimos el aceite en el que hemos cocinado el bacalao para ligar la gelatina que queda en él y lo añadimos a la cazuela. Presentamos poniendo el pisto de verduras en el centro de la cazuela sobre las tajadas de bacalao.

