

PATATAS CON BACALAO

INGREDIENTES:



- 5 ó 6 patatas medianas.
- 7 u 8 trozos de bacalao desalado.
- Media cebolla.
- Un tomate.
- Una guinda roja fresca (pimiento rojo).
- Una guinda roja seca (enristrá).
- Dos hojas de laurel.
- Una cucharada pequeña de pimentón de la Vera.
- Dos dientes de ajos.
- Cuatro Clavos. • Un litro de agua.
- Aceite de oliva, agua y sal.
- Opcional una pastilla de caldo.

ELABORACIÓN:

- El paso previo a la elaboración del plato es la desalación de la bacalada. Troceamos a la bacalada y dejamos reposar los trozos en una fuente con abundante agua durante al menos, 24 horas; cambiamos dos o tres veces el agua.
- Pelamos, lavamos y troceamos la patatas (Trochamos o en rodajas).
- En un cazuela, ponemos un chorro de aceite y freímos la cebolla picada con un poco de sal. Incorporamos las patatas troceadas a la cazuela. Añadimos un tomate troceado, la guinda roja fresca, la guinda seca, las dos hojas de laurel, la cucharada de pimentón y seguimos sofriendo.
- Incorporamos a continuación los trozos de bacalao desalado.
- Mezclamos bien y añadimos el agua.
- Dejamos cocer a fuego lento unos minutos.
- En un mortero machamos los dos dientes de ajo, los clavos, una pastilla de caldo y la guinda seca (la sacamos de la cazuela). Incorporamos todo a la cazuela.
- Dejamos cocer a fuego lento unos 50 minutos. Comprobamos la sal y dejamos la cocción cuando estén blandas las patatas.

