

BACALAO CON ALUBIAS



Ingredientes

- ✓ 200 gr. de lomos de bacalao
- ✓ 400 gr. de alubias cocidas
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 1 pimiento verde italiano
- ✓ 3 cdas. de tomate frito
- ✓ 1 tomate
- ✓ 2 alcachofas
- ✓ 400 ml. de caldo de pescado
- ✓ Aceite Clásico La Masía

Preparación

- Paso 1** En una olla con Aceite Clásico, sofreímos 1 cebolla muy picada. Añadimos 1 pimiento verde muy picado, 3 cdas. de tomate frito y 1 tomate muy picado. Cocinamos.
- Paso 2** Agregamos los corazones de 2 alcachofas cortados en trozos medianos. Cocinamos unos minutos. Entonces, añadimos 400 ml. de caldo de pescado y 400 gr. de alubias cocidas escurridas. Cocinamos 10 minutos.
- Paso 3** En una sartén con Aceite Clásico La Masía, hacemos a la plancha 2 lomos de bacalao cortados en trozos medianos.



Notas: _____
