

BACALAO CON SALSA DE PIQUILLOS

Concha Piélago

INGREDIENTS

23 MINUTES 2 SERVINGS

4 lomos de bacalao desalado
 5 dientes de ajos picados
 Un vasito de
 Vino blanco
 Una lata de pimientos del piquillo.
 Arroz tres puñados

TAGS

#pescado



1

Un plato muy sencillo acompañado de arroz



2

4 lomos de bacalao desalado al punto de sal
 5 dientes de ajo
 Pimientos del piquillo
 Vino blanco tipo manzanilla
 Pimentón
 Arroz



3

Fríe los ajos hasta que se doren





4

Pon los lomos Con la Piel Hacia arriba



5

Dios la vuelta Déjalos unos minutos y reserva.



6

Añade los pimientos y el pimentón



7

Añade el vino Tritura la salsa



8

Vuelve a poner los lomos y deja cocer un par de minutos Acompaña Este plato con arroz blanco

