



BACALAO NAVIDEÑO

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 90 minutos

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalao
- 1 kg de jitomate picado
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cebolla picada
- 1/2 kg de papas cambray partidas a la mitad
- 1/2 taza de hojas de perejil picadas
- 1 taza de chiles güeros encurtidos
- 1/2 taza de alcaparras
- 1 taza de aceitunas verdes
- 1 lata de pimientos rojos picados
- 1/2 taza de almendras fileteadas
- 1 taza de puré de tomate
- 2 tazas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de margarina La Villita sin sal
- 1 cucharadita de pimienta blanca
- 1 cucharadita de tomillo
- 2 cucharaditas de orégano

MODO DE PREPARACIÓN

Una auténtica receta que enamorará a todos en casa. Esta receta de bacalao no volverá a faltar en tus cenas navideñas.

Remojamos el bacalao durante un día, cambiando el agua tres veces. Enjuagamos una vez más y desmenuzamos para retirar cualquier resto de espinas, reservamos. En una cacerola colocamos el aceite de oliva con la margarina, el ajo y la cebolla. Calentamos a fuego alto y cuando caramelice, agregamos el jitomate, la pimienta, el tomillo y el orégano.

Continuamos con el pimiento y el puré de tomate. Cuando comience a hervir agregamos el bacalao y las papas. Agregamos los chiles, las aceitunas, las alcaparras y el perejil. Cocemos 20 minutos sin dejar de mover y retiramos del fuego.

¡Exquisito!

 LaVillitaMX  @LaVillita