



# Bacalao con tomate y pimientos

## Ingredientes

- 1 Kg. bacalao salado (2 trozos/persona)
- 1/2 l. salsa de tomate o 1 bote tomate frito
- 1l lata pequeña pimiento morrón
- harina
- aceite para freír.

## Preparación

Desalar el bacalao durante 48 horas cambiando el agua cada 6 horas .

Secar el bacalao y pasar por harina .

Freír en abundante aceite y poner en una cazuela .

Añadir el tomate frito o salsa de tomate y los pimientos cortados en tiras al bacalao por encima .

Poner al fuego a dar un hervor durante 5' mientras se mueve la cazuela .

Servir caliente .

.