

Bacalao a la burgalesa



Provincia

Burgos

Ingredientes

(para 4 personas)

- 800 gr de bacalao desalado.
- 2 cebollas.
- 2 pimientos rojos.
- 1 diente de ajo.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal.

Elaboración

Cortar la cebolla y el pimiento en láminas finas. Calentar el aceite y añadir el ajo previamente cortado en láminas. Freírlo. Seguidamente incorporar la cebolla y el pimiento y pocharlo durante unos quince minutos y sazonarlo. Disponer la mitad del refrito en una cazuela de barro. Encima colocar el bacalao cortado en cuatro porciones iguales y cubrirlo con la otra mitad del refrito. Introducir la cazuela en el horno previamente calentado, a fuego medio y cocinarlo durante unos veinte minutos aproximadamente.