

Bacalao a la tranca



Provincia

Zamora

Ingredientes

- 800 gramos de lomos de bacalao.
- 5 dientes de ajo.
- Cucharilla de pimentón dulce.
- 70 ml de aceite de oliva.
- 6 huevos cocidos.
- 4 pimientos rojos.

Elaboración

Trocear el bacalao y desalarlo durante 48 horas cambiando el agua al menos cuatro veces. Pelar los ajos y filetearlos. Limpiar de pieles y semillas de los pimientos.

Cortar en tiras y reservar.

Cubrir el bacalao con agua fría y poner al fuego para pocharlo. Cuando comience a formarse espuma en el agua, retirarlo y escurrirlo sobre un paño.

Freír la mitad de los ajos en el aceite, añadir los pimientos y el pimentón, triturar y pasar por el chino. Poner los trozos de bacalao en una cazuela de barro y añadir la salsa. Meter al horno medio de 8 a 10 minutos, sacar y ligar la salsa mediante movimientos circulares.

Añadir el huevo cocido y restos de los ajos fileteados.