



Vitalia

para comer como en casa

Bacalao a la siciliana



Bacalao a la siciliana

 30 min

elaboración

1-Dorar el bacalao en lomos por el lado de la piel y reservar.

2-En esa misma cazuela, caramelizar los ajos con la cebolla picada y agregar los cherrys y las especias. Cuando evaporen su agua, terminar con el tomate concentrado y el vino blanco. Evaporar y añadir las aceitunas, las alcaparras, el caldo de pescado, la nata y llevar a hervor.

3-Volver a poner el pescado junto a la salsa con la piel hacia arriba y cocinar tapado a fuego muy suave. Servir y terminar con brotes de albahaca fresca.

ingredientes (10 personas)

*-1,6 kilos de bacalao en lomos sin espinas
-2 cebollas, 4 dientes de ajo, 30 tomatitos cherry, 2 cuch. de tomate concentrado, 20 aceitunas verdes y 20 negras, 2 cucharadas de alcaparras, 1 cucharada de orégano, albahaca fresca, un vaso de vino blanco, 400g de caldo de pescado, 200g de nata*

Además

-Pimienta negra, aove, 1 vaso de nata para cocinar

Accede a todas nuestras recetas
www.vitaliahome.es/canal-cocina/