

Bacalao a la vizcaina

Ingredientes

- 1 libra de bacalao
- 1-2 taza de aceite de oliva
- 2 cebollas rebanadas
- 1-2 taza de salsa de tomate
- 1-2 taza de aceitunas
- 1 cucharada de alcaparras
- 2 dientes de ajo
- 1 libra de papas rebanadas
- 2 pimientos maduros asados
- 1-4 taza de pasas

Direcciones

- Ponga el bacalao en agua caliente, quite el pellejo y las espinas y corte en pedazos de tamaño mediano.
- En una cazuela ponga camadas de bacalao, cebollas y papas, las salsa de tomate, las aceitunas, las alcaparras y las pasas, el ajo y tiras de pimientos.
- Vierta el aceite y cueza a juego lento durante 30 minutos.
- Puede conocerse en el horno.

