

BACALAO AL PIL-PIL



6-8



20'



Ingredientes

8 Lomos de bacalao

Aceite de oliva

4 dientes de ajos

12 Pimientos de piquillo o

4 pimientos rojos asados

Preparación

En una sartén con abundante aceite templada se hacen los ajos laminados hasta que se doren, y se añaden los lomos de bacalao.

El bacalao se coloca con la piel hacia abajo para que suelte todo el jugo y se haga el pil-pil



Hay que mover la sartén continuamente y con suavidad

Cuando el bacalao está hecho se retira

Saltear los pimientos de piquillo o asar los pimientos rojos y pelar

Presentación

Colocar los lomos de bacalao, encima los ajos laminados y en un lateral los pimientos

