



<https://www.mepillasquisando.com>



BACALAO CON PUERROS



RECETA TÍPICA GRIEGA

Ingredientes:

1 kg. De Bacalao.

1 kg. De Puerros.

½ Kg. De Tomates maduros.

Aceite, Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Sofreímos el puerro y cuando esté añadimos un vaso de agua, salpimentamos y dejamos que se cueza unos 15 minutos. Añadimos el tomate y removemos. Ponemos el bacalao sobre la verdura. Tapamos y cocemos a fuego lento durante 20 minutos. Movemos la olla de vez en cuando para que no se pegue. Este guiso está bueno tanto frio como caliente. Podemos acompañar con patatas paja o con arroz cocido.

<https://www.mepillasquisando.com>