



## BACALAO FRITO CON PIMIENTOS



**Tiempo preparación: 30 minutos**

Para 4 personas:

- 600 gr. de bacalao de Alaska
- 300 gr. pimientos verdes
- 1 cebolleta
- 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal

### PREPARACIÓN

1. Retiramos el rabillo y las pepitas de los pimientos y cortamos en tiras. Pelamos los ajos y los troceamos. Cortamos la cebolleta en tiras. Ponemos un dedo de aceite en una sartén y lo calentamos, poniendo los ajos a pochar. Cuando los ajos empiecen a bailar en el aceite, añadimos las tiras de pimiento y los dejamos cocinarse a fuego medio durante veinte minutos. Freímos la cebolleta.
2. Retiramos los pimientos y cocinamos el bacalao, bien escurrido en el aceite restante a fuego medio, el tiempo justo para que cambie de color.
3. Añadimos los pimientos cocinados y dejamos que se agreguen ambos ingredientes durante cinco minutos a fuego lento.
4. Encima del bacalao ponemos los pimientos y la cebolleta.