

Bacalao ajoarriero

**Nivel de dificultad** Medio

**Tiempo estimado de realización** 45 minutos

**Número de comensales** 8 raciones

### Ingredientes

- 1 cebolla pequeña
- ½ pimiento verde
- 1 punta de guindilla verde
- 7 dientes de ajo pelados
- 200 gr de salsa de tomate casera
- ½ kilo de colasde langostinos (podemos hacerlo con gambas o LANGOSTA)
- 1 pizca de pimenton dulce picante
- 1,5 kilos de bacalao

Aceite de oliva 1º

### Preparación

Primero hacemos la salsa de tomate

1. Ponemos a rehogar un poco de cebolla, zanahoria, puerro y un diente de ajo.
2. Cuando esté rehogado, añadimos un kilo de tomate y dejamos que se vaya haciendo a fuego lento que se vaya haciendo, unos 20 minutos. Si el tomate está muy ácido le añadimos un poco de azúcar.
3. Cuando está hecho, lo pasamos por el pasapuré.
4. Aparte, en una cazuela ponemos la cebolla cortada en *brunoise* con el aceite de oliva y la dejamos rehogar hasta que poche.
5. En ese momento le añadimos el ajo, cortado en láminas, el pimiento verde y la guindilla verde cortada en *brunoise*. Dejamos rehogar 7 u 8 minutos, a fuego lento.
6. Pelamos los langostinos y los añadimos. Añadimos también el pimentón, con cuidado porque se quema muy rápido. y añadimos la salsa de tomate.
7. Lo dejamos unos 5 minutos a fuego lento

Cuando esté preparada la salsa, le añadimos el bacalao desmigado y desalado.

1. Lo dejamos a fuego lento hasta que de un hervor.
2. Probar para poder poner a punto de sal y dejamos reposar.

### Toque/Remate cachetero

El truco está en calentar al baño de María para que el bacalao no se pase. Además, se recomienda prepararlo de un día para otro para que el guiso se homogenice y adquiera mayor sabor.

