

Baccalà in umido alla romana

Tempo di preparazione: 85 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: c/n.
- Aceite de semillas de cacahuete: para freír
- Ajo: 1 diente
- Bacalao desalado: 800 g
- Cebolla amarilla: 1
- Harina: c/n.
- Pasas sultanas: 2 cucharada
- Patatas: 3
- Pimienta: c/n.
- Piñones: 1 cucharada
- Sal: c/n.
- Vinagre de vino blanco: c/n.
- Vino blanco: ½ vaso



Preparación

1. Remojar las pasas sultanas en agua caliente. Pelar el bacalao levantando la piel con los dedos por la parte de la cola y tirando hacia la cabeza. Quitar las espinas con una pinza. Cortar el bacalao en trozos de unos 100 g cada uno, enharinarlos por ambos lados y freírlos en aceite de semillas a 170° hasta que estén dorados. Escurrir con una espumadera y secar sobre papel para fritos.
2. Pelar las patatas, cortarlas en rodajas de aproximadamente 1 cm y escaldarlas en agua hirviendo salada junto con un par de cucharadas de vinagre de vino blanco durante 10 minutos. Escurrirlas y reservarlas.
3. En una cacerola, dorar el diente de ajo con 2-3 cucharadas de aceite. Añadir la cebolla cortada en rodajas finas y dejar que se ablande suavemente si es necesario, añadiendo un poco de agua caliente. Rociar con vino blanco y dejar que evapore. Añadir las patatas, las pasas sultanas bien escurridas y los piñones.
4. Añadir también los **Tomates en cubitos** y mezclar bien, rectificando de sal y pimienta. Llevar a ebullición, añadir el bacalao y bajar el fuego. Cocer durante unos 30-40 minutos, removiendo sin tocar nunca los filetes de bacalao y añadiendo agua caliente según sea necesario. Cuando las patatas estén tiernas, el plato estará listo.

For this recipe we used:

None 600 g

