Receta de Patatas con Bacalao y Níscalos

03 Dic 2015

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de cuchara para calentar los estómagos en los días de frío, resultan exquisitas estas **Patatas con Bacalao y níscalos**, seguro que os van a gustar.

Ingredientes

- Patatas (sobre 1kg)
- Níscalos (cuatro o cinco grandes)
- Pimiento rojo (uno mediano)
- Tomate (uno maduro)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Bacalao salado (sobre 100grs)
- Aceite de oliva
- Carne de pimiento choricero (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Lavar bien los níscalos y saltearlos en una sartén con un poco de aceite y sin sal, hasta que suelten todo el agua, sacar y reservar
2. En otra sartén con un poco de aceite, refreír los ajos, el pimiento cortado en tiras, el tomate pelado y troceado y las patatas peladas y cortadas según vuestra costumbre, remover y dejar unos quince minutos a fuego medio
3. Lavar el bacalao y secarlo con papel de cocina, poner en una sartén con la piel hacia abajo y dejar unos minutos
4. Retirar la piel y las espinas del bacalao, desmenuzarlo con los dedos y añadir a las patatas, poner también los níscalos y cocinar unos minutos más
5. Echar la carne del pimiento choricero, remover y cubrir de agua, subir el fuego y dejar hasta que empiece a hervir
6. Dejar cocer a fuego medio hasta que las patatas estén tiernas, ajustar la sal si fuera necesario
7. Servir calientes y....buen provecho!!!