

Bachas de Bacalao

Ingredientes

- Aceite de oliva
- 4 alcachofas
- 1 cebolla mediana
- 200gr. de bacalao desalado y desmigado
- 400gr. de habas tiernas
- 150gr. de guisantes
- 250gr. de tomate triturado
- Harina (cantidad suficiente para obtener la textura deseada)
- 1/2 pimiento rojo
- 50gr. de ajos tiernos
- Rabanitos para decorar



4
personas



1
hora



MEDIA

ELABORACIÓN

1



Pica el pimiento, la cebolla, los ajos tiernos, y corta las alcachofas en cuartos. Seguidamente realiza un sofrito con la cebolla y el tomate triturado.

2



Incorpora el resto de hortalizas por orden de dureza. Después añade las migas de bacalao y déjalas pochar levemente.

3



Agrega agua hasta cubrir y cocer a fuego lento. Cuando ablanden las verduras, incorpora la harina tamizada, y remueve con movimientos envolventes hasta que quede con una textura de crema ligera.

4



Emplata y decora con 2 tiras de pimientos y los rabanitos en flor, ¡y a disfrutar!