



Nivel de dificultad: Fácil
Nivel Calórico: Nivel calórico medio
Precio Aproximado: 5 - 10 €

Ingredientes

600 g
bacalao (lomos desalados)
4
patatas (medianas)
4 g
sal
4
dientes de ajo
65 g
aceite de oliva (5 cucharadas)

pimentón dulce (1/2 cucharada)

perejil fresco picado (1 cucharadita)

Instrucciones

1. Pela, lava y corta en rodajas las patatas.
2. Pon a hervir una olla con abundante agua y una cucharadita de sal.
3. Cuando hierva echa las patatas y deja hirviendo unos 12 -15 minutos.
4. A continuación añade los lomos de bacalao desalado a la olla con las patatas y deja cociendo a fuego lento durante 7 - 8 minutos más o hasta que las patatas estén tiernas.
5. Saca las patatas y el bacalao y ponlo en una fuente.
6. Guarda medio vaso de del caldo de cocer las patatas y el bacalao.
7. Pela y corta en rodajas los dientes de ajo.
8. Pon 5 cucharadas de aceite de oliva en una sartén a calentar. Cuando esté caliente añade el ajo y cocina a fuego lento durante 2 - 3 minutos o hasta que se dore el ajo.

-
9. Retira la sartén del fuego.
 10. Añade el medio vaso de caldo a la sartén, media cucharada de pimentón dulce y perejil picado. Mezcla bien.
 11. Echa la salsa por encima del bacalao y las patatas.
 12. Sirve y disfruta de tu receta de bacalao a la gallega. Ver más [recetas de pescados](#) [1].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/bacalao-a-la-gallega>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pescado>