

Bacalao con tomate

Subida por antonio el 01/03/2010

Etiquetas: Pescados, Segundos, Tmx



INGREDIENTES

600 g. de Bacalao desalado
400 g. de Agua
2 Ñ 3 Ajos
130 g. de Cebolla
40 g. de Aceite
160 g. de Tomate natural triturado
Sal y Pimienta

PREPARACIÓN

Colocamos el bacalao en el cestillo y el cestillo en el vaso.

Ponemos el agua cerramos y programamos 12 min. temperatura Varoma, vel. 4, si por el bocal sale espuma la vamos retirando con una chuchara, al terminar sacamos el cestillo, si tuviera mucha espuma lo pasarámos ligeramente por agua y reservamos, ponemos el agua de la coccióñ en un bol le quitamos la espuma se tuviera y reservamos.

Troceamos los ajos y la cebolla de 6 a 8 seg., vel 5, bajamos de las paredes los restos e incorporamos el aceite y sofreñ-mos 6 min. temperatura Varoma, vel. 1, sin cubilete.

Añ±adimos el tomate, salpimentamos y programamos 16 min. temperatura Varoma, vel cuchara con giro a la izquierda a falta de 6 min. incorporamos el caldo de la coccióñ anteriormente reservado.

Precalentamos el horno a 180° con turbo y grill si es posible, de lo contrario con fuego arriba y abajo, mientras tanto colocamos en una fuente plana el bacalao que tenemos en el cestillo, le rociamos por encima la salsa y ponemos en el horno 10 min a media altura.