

GUISO DE BACALAO

- 400 gr de bacalao
- 800 gr de patatas
- 20 cebollitas
- 2 pimientos grandes
- un vaso pequeño de aceite
- vinagre
- hierbabuena
- sal

Desalar el bacalao desde la víspera y cortar en trozos largos y estrechos. Poner en una cazuela el aceite a calentar y añadir las cebollitas peladas y enteras, los pimientos troceados y las patatas cortadas en rodajas. Cubrir con agua.

A los 10 minutos de empezar a hervir añadir el bacalao. Tapar y dejar cocer.

Comprobar si se necesita añadir sal.

Al ir a servir añadir el vinagre y la hierbabuena.