

# Bacalao Noruego desalado al infierno sobre piperrada



## Ingredientes:

- 600 g de bacalao en 4 lomos
- 1 pimiento rojo en tiritas
- 1 pimiento amarillo en tiritas
- 200 g de tomate rallado
- 2 dientes de ajo en láminas
- 1 cucharada pequeña de pimentón picante o dulce
- Aceite de oliva en un biberón de cocina
- Pimienta negra
- Sal



4 RACIONES

## Elaboración:

- 1 Primero realizaremos la piperrada; En una sartén a la parrilla ponemos abundante aceite de oliva y echamos los pimientos, tomate rallado, ajo, pimentón y una pizca de sal. Dejamos hacer durante 40 minutos apróx.
- 2 Mojamos con una brocha con aceite de oliva el pescado y la parrilla donde lo pondremos. Añadimos una pizca de pimienta negra al bacalao.
- 3 Hacemos el pescado por ambas caras, unos 8 – 10 minutos. Antes de retirar el pescado agregamos un chorro de aceite de oliva a la parrilla para quemar y dorar bien el pescado.
- 4 Ponemos los lomos de pescado sobre la sartén de la piperrada y echamos una cucharada de perejil picado por encima. Servimos al centro de la mesa.

