



*La Casa del*  
**BACALAO**

desde 1996

LA CASA DEL BACALAO

BACALAO  
ALA  
VIZCAÍNA

RECETA TRADICIONAL



La Casa del  
**BACALAO**

desde 1996

# Bacalao a la Vizcaína



## ingredientes

- 3 kg de Bacalao Noruego de **La Casa del Bacalao**
- 1 y 1/2 Cabezas de Ajo
- 1 kg de Cebolla
- 3 kg Jitomate
- 1 Manojó Grande de Perejil
- 750 ml Aceite de Oliva
- 500 gr Aceitunas Verdes (Con o Sin Hueso)
- 100 gr de Alcaparras
- 200 gr Almendras Peladas en Mitades
- 500 gr Papas Cambray
- Chiles Güeros al gusto

## instrucciones previas al guiso

- Poner a remojar el bacalao y cambiar el agua varias veces hasta que se desale, desmenuzar y quitar la piel y espinas.
- Picar los ajos finamente y las cebollas en julianas.
- Moler el jitomate en la licuadora.
- Desinfectar y picar el perejil y alcaparras.
- Cocer en agua las papas cambray.
- Remojar, pelar y partir en dos las almendras.

## preparación del guiso

En un sartén u olla grande agregar el aceite de olivo, freír los ajos hasta que agarren un color dorado. Agregar las cebollas previamente picadas en julianas y dejar acitronar. Agregar el Bacalao previamente desmenuzado hasta que se torne de un color amarillo. Agregar el jitomate colándolo e inmediatamente después de que empiece a hervir agregar el perejil, las alcaparras, las almendras y las aceitunas. Dejar hervir y mover constantemente hasta que se evapore y quede con una consistencia más espesa. Agregar las papas casi al final. Adornar con chiles güeros y servir.