

BOUILLABAISSÉ DE PATATAS Y BACALAO

Ingredientes>

(para 4 personas)

4 ó 5 patatas medianas
4 trozos de lomo de bacalao congelado
1 cebolla mediana
2 tomates maduros pequeños
2 dientes de ajo
hierbas aromáticas y azafrán en rama.

Proceso>

En una cazuela se pone el aceite a calentar, se le añade la cebolla muy picada y se le da unas vueltas hasta que quede transparente, se añaden entonces los ajos pelados enteros y dados un golpe para aplastarlos un poco, se rehogan y se añaden los tomates pelados y cortados a trozos. Cuando está todo bien sofrito se añade 2 vasos de agua. Se pelan y cortan las patatas en rodajas de 1cm y se añaden.

En el mortero se machaca unas cuantas hebras de azafrán y se disuelve con unas cucharadas de caldo que se vuelve a la cazuela. Se añaden hierbas aromáticas (provenzales o laurel o tomillo etc.) y las patatas se cuecen durante 20 ó 25 minutos y entonces se añade el bacalao. Se cuece durante 10 minutos más moviendo la cazuela, se rectifica de sal y se deja reposar una hora más o menos