

Bacalao en salsa de azafrán y gambas.

Cocina Tradicional

Enviado por : che

Publicado el : : 10/4/2014 8:06:38

Esta receta de bacalao en salsa de azafrán y gambas es de lo más sencilla y el resultado buenísimo.

Podemos emplear bacalao y gambas o langostinos frescos, o podemos optar por usar producto de calidad congelado. La salsa resultante de este plato está llena de sabor, gracias en gran medida a ese toque tan especial que aporta siempre el azafrán. Es casi imprescindible acompañarla de un buen pan.

Ingredientes para 2 personas:

- 250 g de bacalao
- 1 cebolleta
- 2 diente de ajo
- 1/2 pimiento rojo pequeño
- 1/2 pimiento verde pequeño
- 4 cucharadas de tomate natural triturado
- 1 chorrito de vino blanco
- 8-10 gambas o langostinos
- 1 pizca de nuez moscada molida, unas hebras de azafrán, pimienta negra, sal, aceite de oliva virgen extra, un poco de perejil o estragón para decorar.

Cómo hacer bacalao en salsa de azafrán y gambas:

Secar bien el bacalao con papel de cocina y cortar en piezas de un bocado. Reservar. Picar bien la cebolleta y el diente de ajo. Desechar las semillas de los pimientos y picarlos en trocitos pequeños.

Calentar unas cucharadas de aceite de oliva en una cazuela y sofreír la cebolleta. Añadir el diente de ajo y los pimientos y cocinar todo junto unos 10 minutos. Incorporar el tomate y dejar cocer un par de minutos. Regar con el vino y sazonar con la nuez moscada, el azafrán, pimienta y una pizca de sal. Cocinar todo a fuego suave unos 10 minutos. Añadir un poco de agua o caldo si redujera demasiado.

Incorporar a la cazuela las gambas peladas. Pasados unos 5 minutos, o algo más si las usamos congeladas, introducir las piezas de bacalao, procurando que se impregnen bien con la salsa. Tapar y dejar cocinar a fuego lento unos 10 minutos, o hasta que el pescado esté en su punto. Servir con un poco de perejil o estragón picado.