



BACALAO *alla'amatricina*



Ingredientes para 2 personas:

4 trozos de lomo de bacalao Skrei
400 gr de tomate en conserva en trozos
100 gr de bacon
queso Parmigiano

Preparación:

Troceamos el bacon y salteamos en una sartén sin nada de aceite, retiramos y reservamos.

En una sartén cocinamos el tomate en conserva en trozos, añadimos una pizca de sal y otra de azúcar y cocinamos a fuego medio durante 20 minutos o hasta que se evaporen los líquidos.

Pasamos por una plancha los lomos de bacalao durante 3-4 minutos, dependiendo del grosor. Les damos un punto de sal.

Para el montaje del plato, colocamos el lomo de bacalao, napamos con la salsa espesa de tomate, encima colocamos el bacon frito y rallamos queso Parmigiano.

Conlaszarpasenlamasa