

Bacalao a la Vizcaina Soyamigo®



INGREDIENTES

- 1 Soyamigo sabor Pescado
- 4 Vasitos de puré de tomate
- 1 Vasito de jitomate picado
- 2 Vasitos de cebolla finamente picada
- 2 Dientes de ajo
- ½ Vasito de aceite de oliva
- 100 g de aceitunas deshuesadas y picadas
- 100 g de alcaparras picadas
- 5 Chiles güeros o largos
- 1 Lata chica de pimiento morrón rojo
- 1 Vasito de perejil fresco picado finamente
- 1 Vasito de agua

PREPARACIÓN

1. Fría con un ¼ de aceite de oliva un diente de ajo y un vasito de cebolla picada, hasta que se doren ligeramente, agregue Soyamigo sabor Pescado hidratado (como se indica al reverso del empaque) fría por 5 minutos, revuelva (envolviendo) para evitar que se pegue.
2. En otra cacerola fría ¼ de vasito de aceite de oliva con un diente de ajo, un vasito de cebolla, dore ligeramente, agregue el jitomate picado y cocine hasta que el jitomate se ponga anaranjado. Incorpore las aceitunas, el pimiento morrón molido, las alcaparras, las papas, el puré de tomate y el perejil. Sofría por 5 minutos. Condimente con sal y pimienta al gusto. Si el guisado está muy espeso, agregue un Vasito de agua.
3. Vierta el Soyamigo sabor Pescado sazonado, sobre la salsa y cocine por 5 minutos más revolviendo constantemente.
4. Sugerimos sirva y adorne con chiles güeros o largos.

