

{loadposition content_adsense1}



Ingredientes

400 gramos de bacalao
1 kg de papas
4 tomates
2 cebollas
1 chile
12 aceitunas negras picadas
Orégano al gusto
Aceite de oliva, cantidad necesaria
Sal y pimienta al gusto

Preparación

Dejar el bacalao en remojo, cambiando el agua varias veces para quitar toda la sal. Luego hervirlo para quitar la sal que le pudiera haber quedado. A continuación, retirar todas las espinas y cortar en cubos. Reservar en un plato aparte. Picar la cebolla, el tomate y el pimiento y condimentar con una pizca de sal, orégano y pimienta y un poco de aceite. Pelar las papas y cortarlas en rodajas gruesas. En una sartén profunda cubrir el fondo con aceite de oliva y espolvorear un poco de las verduras picadas. Hacer capas de papas en rodajas, espolvorear

un poco de verduras picadas, un poco de bacalao y las aceitunas picadas. Por encima de las capas de poner un poco de aceite. Terminar de realizar las capas hasta que los ingredientes queden a un dedo por debajo del borde de la sartén. Cocinar hasta que las papas estén listas, apagar el fuego, dejar un rato y luego servir.