

## --- Bacalao frito a la portuguesa ---

### INGREDIENTES

Para 4 personas

- *600 gr de filetes de bacalao fresco*
- *50 gr de harina*
- *1/2 vaso (de los de vino) de aceite*
- *25 gr de mantequilla*
- *Sal y pimienta*

### Para la salsa

- *500 gr de cebolla muy picada*
- *4 tomates medianos troceados*
- *1/2 pimiento verde picado*
- *3 dientes de ajo pelados*
- *4 cucharadas soperas de aceite*
- *1 vasito de Madeira*
- *10 aceitunas negras deshuesadas*
- *Sal y pimienta*

### PREPARACIÓN:

Empiece preparando la salsa. Caliente el aceite y rehogue las cebollas hasta que estén casi deshechas. Agregue el ajo, suba el fuego y déjelo hasta que la mezcla esté dorada. Añada el pimiento y los tomates y cuézalo lentamente 20 minutos; luego, agregue las aceitunas, el vino, sal y pimienta, y deje cocer destapado 10 minutos más.

Mientras, corte el bacalao en trozos, salpiméntelos y páselos por harina. Caliente el aceite y la mantequilla y fríalos hasta que estén dorados. Sírvalos con salsa por encima.