

BACA-TOUILLE: Migas de bacalao con pisto



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Rodrigo Martín

Url: <https://srecetas.es/baca-touille-migas-de-bacalao-con-pisto>

Preparación

Para el pisto o ratatouille hay que preparar primero las verduras. Eso quiere decir que la berenjena hay que cortarla y ponerla en agua con sal durante media hora. Yo también pongo el calabacín en un colador con otra pizca de sal durante el mismo tiempo. Lavamos los champiñones bajo un buen chorro de agua fría, frotándolos entre sí para que se les vaya la tierra. Luego, con cuidado, les quito con una puntilla la telita que tienen alrededor. Limpiamos de semillas y lavamos el pimiento. Pelamos y lavamos la calabaza. Hecho este proceso de "lavado" podemos meternos ya en faena. Es importante ir echando las verduras según el tiempo de cocinado que lleven. Así que primero picamos la cebolla y el ajo y los sofreímos en una sartén con aceite y un poquito de sal. Cuando empiece a pocharse, añadimos la calabaza y el pimiento picados. Turno de la berenjena y el calabacín (bien secos y troceados). Una vez que se haya sofrito todas las verduras incorporamos los champiñones cortados en cuartos. Cuando veamos que ya se han cocinado añadimos las cucharadas de tomate y mezclamos todo bien. Dejamos

Ingredientes

- 1 Bacalao
- 2 Berenjena
- 1 Calabaza
- 6 Champiñones
- 2 diente/s Ajo
- 1 Pimiento
- 1 Salsa-Pasta de tomate
- 2 Huevos
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 Zucchini

Categorías

Pescados y frutos de mar, Plato Principal

unos minutos al fuego y listo. Quitamos la piel y desmigamos con los dedos nuestros lomos de bacalao. En otra sartén con un poquito de aceite, los vamos cocinando unos minutos. Freímos los huevos en una sartén con aceite caliente y una pizca de sal. Que la yema quede líquida para que luego se mezcle con el resto. Y ya sólo nos queda vestir al protagonista: con ayuda de un molde (en mi caso cuadrado) colocamos el pisto como base o cama. Disponemos las migas de bacalao encima y coronamos con el huevo. Sólo puedo decir que quedó espectacular. ¡Que aproveche, hitchcookianos!

▣ **Tip para la receta**

Si hemos comprado el bacalao salado, habrá que desalarlo con paciencia y mimo. Lo colocamos en una olla con agua durante 36 horas (dependerá también del tamaño de las piezas y siempre con la piel hacia arriba) y vamos cambiando el agua cada 8 horas. Si lo hemos comprado congelado y ya desalado, pues nada, sólo nos toca descongelarlo el día anterior y listo para cocinar. Ahí ya, cada cocinero/a manda