

Bacalao frito con Pimientos

Saftiger Kabeljau mit grünen Paprikaschoten und Knoblauch

VORBEREITUNG
20 Minuten + Entsalzen

ZUBEREITUNG
20 Minuten

ERGIBT
12 Pintxos

ZUTATEN

- 600 g entsalzter Bacalao mit Haut
- 12 kleine grüne Bratpaprika
- 3 Knoblauchzehen
- 150 ml Olivenöl Extra Virgen
- Salz nach Bedarf
- 12 Scheiben Bauernbrot

ZUBEREITUNG IN 5 SCHRITTEN



1 Bacalao vorbereiten

Fisch gründlich trocken tupfen, in zwölf Stücke schneiden und auf Gräten kontrollieren.



2 Paprika weich braten

Grüne Paprika im Olivenöl bei mittlerer Hitze weich braten und anschließend leicht salzen.



3 Knoblauch rösten

Dünne Knoblauchscheiben im selben Öl hellgolden braten und rechtzeitig herausnehmen.



4 Fisch sanft garen

Bacalao zuerst auf der Hautseite braten, einmal wenden und insgesamt 6-8 Minuten garen.



5 Pintxos anrichten

Brot rösten, mit Paprika und Bacalao belegen und mit Knoblauch sowie Bratöl vollenden.

GOZATU-TIPP: Bacalao gründlich trocknen und erst nach dem Garen probieren, bevor zusätzlich gesalzen wird. Den Fisch in reichlich Öl nur sanft braten, damit seine Lamellen saftig und glänzend bleiben.