

Bacalao a la Criolla

1 1/2 lb de bacalao (filete)
3/4 taza de aceite
2 pimientos verdes rebanados
2 cebollas rebanadas
2 tomates de cocinar en pedazos
3 ajíes dulces
2 dientes de ajo machacados
1/4 taza de aceitunas rellenas
1 lata de salsa de tomate
1/2 taza de agua
1/2 taza vino blanco seco

1. Sofría pimientos, cebolla, tomates, ajíes y ajo en aceite caliente. Añada el bacalao ya hervido y desmenuzado. Añada las aceitunas.

2. Muévelo varias veces. Añada la salsa de tomate, el agua y el vino. Tape la sartén y déjelo cocinar a fuego bajo hasta que la salsa espese.