

Grelos con bacalao

Para 3-4 personas

Ingredientes

2 - 3 patatas medianas
1 manojo de grelos
400 gr de lomos de bacalao
2 cebollas pequeñas o 1 mediana
2 dientes de ajo
aceite

Preparación

1. Si utilizamos el bacalao salado, lo desalaremos poniéndolo en agua en la nevera durante un día o día y medio. Cambiaremos el agua 3 o 4 veces.
2. Escaldamos los lomos desalados en agua hirviendo durante cinco minutos y se reserva.
3. Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas. Entonces las cocemos en el agua donde hemos escaldado el bacalao.
4. Colocamos las patatas en el fondo de una cazuela de barro (si no tenemos valdrá una normal) y por encima se colocan los grelos troceados. El bacalao escaldado se desmenuza un poco y se coloca encima de los grelos.
5. En una sartén con aceite pochamos los ajos y la cebolla finamente picados y los pasamos a la cazuela donde cocinaremos a fuego medio, con la tapa puesta durante unos 20 minutos.
6. Lo podemos servir con unas gotas de zumo de limón o de vinagre balsámico, a disfrutar!