

AJOARRIERO

200 grams de bacallà dessalat
1 ceba mitjana
1 patata grossa
1 pebrot verd
2 pebrots del "piquillo"
4 dents d'all
1 punta de "guindilla"
200 ml. de salsa de tomàquet
Oli d'oliva
Sal
Julivert

Coure la patata amb pell, en un caçó durant 20 minuts. Després, treure-la de l'aigua, pelar-la i tallar-la a daus.

Pelar i tallar els alls a làmines. Posar-los a daurar en una cassola. Picar les cebes i el pebrot verd a daus i afegir-los junt amb els pebrots del "piquillo" picats. Salar i coure bé.

Un cop les verdures cuites, afegir el bacallà trossejat i fregir-ho tot una mica més. Afegir la patata i la salsa de tomàquet i cuinar-ho tot junt durant 10 minuts.

Servir-ho adornant el plat amb una branqueta de julivert.