



Receta creada por usuario

Ajoarriero



Creada por **Carlos** >



COCINAR HOY



AÑADIR



Navega

[Términos de uso](#)[Política de privacidad](#)[Aviso legal](#)[Información legal](#)[Cookies](#)

Español



Tiempo total

-



Raciones

4 raciones

Pasos de preparación

- 1 Pon 3 dientes de ajo, Una cebolla, el aceite, 1 pimiento verde trozos y 7 pimientos del piquillo. Trocee 3 seg/vel 5
- 2 Baja los trozos abajo y 5 min/120°C/velocidad 1sofría 5 min/120°C/vel 1.
- 3 Añada la pulpa de pimiento chorricero (si tienes) , las patatas (300 g de patatas peladas, cortadas en cuartos y luego en rebanadas de 5 mm) 70 gr de salsa de tomate y rehogue 3 min/100°C/🌀/vel 1.3 min/100°C/🌀/velocidad 1
- 4 Incorpora 100gr de agua y la sal y programe 12 min/100°C/🌀/vel 🌀. 12 min/100°C/🌀/velocidad 🌀
- 5 Pon 500gr de bacalao. 15 min/100°C/🌀/velocidad 1
- 6 Si quieres ponle unos trozos de gambon o gambas, 1 minuto mas.



Creada por

Carlos

