



INGREDIENTES:

- 200 gramos de cebolla cortada en cuartos
- 1 diente de ajo
- 100 gramos de pimiento rojo en trozos
- 100 gramos de pimiento verde en trozos
- 200 gramos de calabacín sin pelar cortado en trozos medianos
- 60 gramos de aceite de oliva
- 500 gramos de patatas peladas y cortadas en rodajas de unos 4 milímetros
- 500 gramos de lomos de bacalao (yo compro el de las bolsas que vienen congeladas al punto de sal
- 3 huevos
- 1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 400 gramos de tomate triturado (puede ser en conserva o natural)
- 1 cucharadita pequeña de azúcar
- 1 pastilla de caldo o cucharadita pequeña de sal
- 8 cucharadas grandes soperas de lactonesa



Tita Lola

ELABORACIÓN: se elaboró en 14 minutos de cocción a temperatura de 150°C con la potencia 1000.



Tita Lola



Tita Lola



Tita Lola



Tita Lola

