



INGREDIENTES:

- 6 trozos de bacalao desalado (durante 24 a 48 horas)
- 1 cebolla grande en cuartos
- 2 cebollas rojas
- 2 dientes de ajo
- 1 pellizco de sal
- 100 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 100 gramos de jamón ibérico, picado
- 2 cucharadas de pulpa de pimiento choricero
- 1 cayena (opcional)
- 100 gramos de agua
- 1 ramillete de perejil

PREPARACIÓN:

1. Engrase ligeramente con aceite el recipiente Varoma y coloque dentro los trozos de bacalao. Tape y reserve.
2. Ponga en el vaso las cebollas y programe
3. Con la espátula, baje los restos de cebolla de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.
4. Añada los ajos, la sal y el aceite. Programe **10 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 1.**
5. Incorpore el jamón y programe **10 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 1.**
6. Agregue la pulpa de pimiento y la cayena. Programe **5 minutos, temperatura 100**

grados, velocidad 1.

7. Añada el agua y programe **15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**
8. Cuando falten 10 minutos sitúe el recipiente Varoma en su posición.
9. Vierta la salsa en la fuente de servir y coloque el bacalao encima. Sirva inmediatamente espolvoreando con perejil picado.