

## Bacalhau a Portuguesa



### Ingredienser:

1,5 kg bacalao  
5 medium løk, skåret i tynne strimler  
1 kg poteter, skåret i skiver (Halvkokes)  
1 grønn paprika, skåret i tynne strimler  
1 rød paprika, skåret i tynne strimler  
1 gul paprika, skåret i tynne strimler  
6 tomater, uten skinn delt i skiver  
200 g svarte oliven  
Bladpersille  
Olivenolje, extra virgin

### *Fremgangsmåte:*

Bacalaoen må først vannes ut i ca. 48 timer før tilberedning av retten. Følg bruksanvisningen på emballasjen til fisken. Fyll en kjele med kaldt vann og kok opp vannet. Skru ned varmen når vannet har fått oppkok og legg de utvannede bacalaobitene i det varme vannet. Trekk fisken i maks 5 minutter, ta ut fisken fra fiskekraften og spar på fiskekraften. Finn en ildfast form og legg et lag av skivene med halvkokte poteter i bunnen av fatet, deretter fisken og deretter tomat, løk, paprika og sorte oliven. Hell 2 kopper av fiskekraften over retten til slutt. Ha retten i ovnen og stek til potetene er myke. Hell olivenoljen over og pynt retten med bladpersiller og skiver med hardkokt egg.