

13. december

1. Læs opskriften på den spanske juleret *Bacalao a la riojana*.
2. Find alle udsagnsordene (verberne) i afsnittet *preparación* (tilberedning).
3. Hvilken verbalbøjning er der flest af? Og hvorfor mon?

## Bacalao a la riojana



### INGREDIENTES

8 lomos de bacalao desalado  
3 unidades de pimiento morrón asado de conserva  
1 unidad de cebolla  
2 dientes de ajo  
0,5 kilogramo de salsa de tomate casera  
0,5 vaso de vino blanco  
Aceite de oliva virgen  
Sal  
Harina



## PREPARACIÓN

1. *Seca bien los trozos de bacalao, pasa por harinar, fríe con aceite de oliva en una cazuela y reserva.*
2. *Pela y pica los ajos y la cebolla.*
3. *Sofríe el ajo y la cebolla en la misma cazuela donde has cocinado el bacalao hasta que la cebolla esté bien pochada.*
4. *Añade el vino blanco y espera a que evapore el alcohol.*
5. *Incorpora la salsa de tomate y cocina a fuego lento durante unos 15 minutos.*
6. *Agrega los pimientos rojos en tiras – deja unas pocas para decorar – y cocina 5 minutos más.*
7. *Echa un poco de sal, agrega el bacalao con la piel hacia abajo y pasa a una bandeja de horno.*
8. *Hornea el bacalao – con el horno precalentado – durante unos 15 minutos a 180 grados.*
9. *Saca con cuidado y sirve dos trozos en cada plato con la salsa y las tiras de pimiento reservado.*

1. Markér alle udsagnsordene (verberne) i afsnittet *Preparación*.

2. Hvilken verbalbøjning optræder flest gange? Og hvorfor mon?

---

---

