

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?

