



Dobladitas de bacalao

Ingredientes

- ½ taza de aceite de oliva
- 2 cebollas picadas finamente
- 4 dientes de ajo picados finamente
- ½ taza de perejil picado
- 400 g. de bacalao seco
- 2 tazas de agua
- 1 manojo de hierbas de olor
- 2 hojas de laurel
- 2 ramas de tomillo
- 8 jitomates cortados en cubos
- 5 chiles güeros
- ½ taza de aceitunas
- 1 cda. de alcaparras
- 1 cda. de pasitas
- 3 cdas. de almendras rebanadas
- 16 tortillas hechas con MASECA Amarillo

Modo de preparación

- 1.** Remoja el bacalao durante 24 horas, cambiando el agua 4 veces.
- 2.** Cuela el bacalao y desmenúzalo, asegúrate de quitar todas las espinas.
- 3.** Calienta en una sartén el aceite, sofríe la cebolla, el ajo y el perejil.
- 4.** Agrega el bacalao, las tazas de agua con las hierbas de olor, el laurel y el tomillo.
- 5.** Añade el jitomate cuando hierva y cocina hasta que espese para agregar el chile güero, las aceitunas, alcaparras, pasitas y almendras.
- 6.** Calienta las tortillas hechas con MASECA Amarillo y crea los tacos con el bacalao.