



Dobladitas de bacalao

Ingredientes

- 16 tortillas hechas con harina de maíz MASECA® Amarillo
- ½ taza de aceite de oliva
- 2 cebollas picadas finamente
- 4 dientes de ajo picados finamente
- ½ taza de perejil picado
- 400 gramos (14.1 onzas) 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 cucharada de alcaparras
- 1 cucharada de pasitas
- 3 cucharadas de almendras rebanadas

Modo de preparación

1. Remoja el bacalao seco durante 24 horas, cambiando el agua 4 veces (cada seis horas).
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 las dobladitas (tacos) con el bacalao.