

Pasta reginette con miga sofrita y ragú de bacalao



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

- Tomate finamente troceado 400g 200 gr
- **Ingredientes**
 - Aceite de oliva virgen extra c. s.
 - Bacalao 100 gr
 - Cáscara de limón
 - Diente de ajo 1
 - Hierbas aromáticas (eneldo, orégano fresco, albahaca y menta)
 - Pasta Reginette 160 gr
 - Pimienta c. s.

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Poner a hervir el agua y, mientras tanto, quitar la piel del trozo de bacalao, cortarlo en cubitos y adobarlo con aceite de oliva virgen extra, pimienta, hierbas aromáticas y cáscara de limón.
2. Limpiar un diente de ajo, aplastarlo y dorarlo en una sartén con aceite caliente. Añadir el bacalao y ***Pomí tomate finamente troceado***.
3. Al llegar a dos tercios de la cocción, terminar de cocer la pasta en la sartén, saltear hasta reducir el exceso de líquido y emplatar.
4. Terminar espolvoreando la de miga sofrita en la sartén y las hierbas aromáticas.