



BACALAO A LA VIZCAINA

INGREDIENTES:

- 1 cebolla grande
- 2 cebollas rojas
- 2 dientes de ajo
- 1 pellizco de sal
- 100 g de aceite de oliva
- 2 cucharadas de pimiento choricero
- 1 pimienta cayena(opcional)
- 100 g de agua

PREPARACION:

- Poner en el vaso las cebollas y los ajos y programar 3 segundos , velocidad 5.Bajar los restos de verduras de la tapa hacia el interior de las cuchillas.
- Echar la sal y el aceite.Programar 15 min , 100º ,vel 1.
- Agregar el pimiento choricero y la cayena y programar 5 min , 100º , vel 1.
- Añadir el agua y programar 15 min , temp Varoma , vel 1.Colocar el recipiente Varoma en su posición.