

## **BACALAO CON TOMATE FRITO Y BERENJENAS AL VINO BLANCO**

**INGREDIENTES:** *para 4 personas*

- 800 gr. Bacalao a punto de sal
- 1 kg. Tomates maduros
- Harina c/s
- 500 gr. Berenjenas
- 1 Cebolla mediana
- Aceite de oliva virgen c/s
- Orégano
- Romero
- Tomillo
- Laurel
- Pimienta molida
- 2 dl. Vino blanco
- sal



**ELABORACIÓN:**

- *Lavar y cortar los tomates maduros en trozos, estrujar un poco y escurrir bien, para quitar la mayor parte de agua posible. Reservar.*
- *Porcionar el bacalao, escurrir, enharinar y freír. Sacar y reservar*
- *En este aceite ponemos el tomate, y dejamos friendo, dando vuelta a menudo para que no se agarre, dejar reducir bastante. Añadir sal y azúcar hasta poner al punto. Apartar y pasar por pasapurés.*

**PARA LAS BERENJENAS:**

- *Pelar, cortar en rodajas o trozos y poner las berenjenas en agua con sal.*
- *Cortar la cebolla a juliana, poner a freír a fuego suave en aceite de oliva virgen, perfumar con el romero, tomillo, orégano y laurel, escurrir e incorporar las berenjenas, dar unas vueltas, para que se impregnen bien de todo esto, dejar un poco tapadas para que suden, abrir y añadir el chorreón de vino blanco, solo que las cubra. Tapar y dejar hervir hasta que reduzca.*
- *Montar en el plato un par de trozos de bacalao, cubrir con el tomate frito, y decorar con unos pimientos verdes y del pico y al lado las berenjenas*