

## Bacalhau à andaluza

Deita-se um pouco de azeite num tacho, praticamente só para o untar, e corta-se para dentro dele uma camada de cebola cortada fininha, e uma camada de batatas às rodelas finas por cima; depois o bacalhau às lascas e, por fim, pimentos cortados às tiras. Repete-se uma segunda série de camadas. Junta-se um pouco de leite até se começar a ver de lado com o tacho inclinado.

Leva-se ao lume, não se mexe; quando começar a ferver baixa-se para o mínimo e fica a cozer cerca de 45 minutos com o tacho fechado. Atenção que pode pegar se a cebola não for suficiente.

Fica também bom com peixes gordos: abrótea, red fish, corvina, bacalhau congelado, etc.