



Bacalao al Bras



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Econômico



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



150ml de Gallo Subtil

- 400g de bacalao desmenuzado
- 125g de cebolla en rodajas
- 15g de ajo picado
- 4 huevos
- 50g de aceitunas negras
- 200g de batata paja
- Cantidad necesaria de hoja De laurel
- Cantidad necesaria de perejil picado

Modo de preparación

1

Haga un rehogado con el aceite de oliva, el ajo picado, la cebolla y la hoja de laurel.

2

Cuanto este tibio, adicione el bacalao remojado y desmenuzado, dejándolo calentar lentamente.

3

Adicione la batata paja bien crocante y mescle con movimiento envolventes.

4

Bata los huevos con el perejil picado y coloque, al fuego, con el preparado de bacalao.

5

Espolvoree con aceitunas negras y perejil picado, luego sirva.

Produtos utilizados



Subtil

Aceite de Oliva



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide