Bacalao “casi” Navideño

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Médio	Fácil	Medio	A dos	2 pessoas

Ingredientes

- 250ml de Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020
- 4 lomos de bacalao (remojado)
- 250g de cebolla
- 250g de grelos
- 300g de garbanzos (cocidos)
- 50gr de cebolla
- Cantidad necesaria de sal
- Cantidad necesaria de perejil

Modo de preparação

1. Lave y prepare los grelos, peles las cebolas y cocine todo.
2. Cortar los Corte los lomos de bacalao al medio, retirando la espina central, coloque en una bandeja y lleve al horno durante 15 minutos a 180ºC lomos por la mitad, retirando la espina central.
3. Triture el garbanzo para obtener un puré, pique la cebolla y rehogue en aceite extra virgen. Junte el puré y deje cocinar, colocando al final el perejil picado.
4. A continuación corte los grelos en tiras y la cebolla en rodajas.
5. Sirva el bacalao sobre el puré y las verduras salteadas.

Produtos utilizados

Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide