



Lomos de bacalao con jamón y col salteada



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Selecione



Com quem?
Selecione



Nº de pessoas
6 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem
Extra Colheita Madura

- 5 lomos de bacalao
- 4 dentes de dentes de ajo
- Granos de pimenta, al gusto
- 5 hojas de laurel
- 2 col silvestre portuguesa cortada
- 0,75 col de Milán cortada
- 6 cucharadas de aceitunas picadas
- 3 rebanadas de jamón
- Cilantro, al gusto

Modo de preparación

1

En una sartén, saltee el ajo y la cebolla en aceite de oliva hasta que ésta se vuelva translúcida.

2

Agregue las castañas, los champiñones y cocine por 5 minutos.

3

Agregue las hierbas, envuelva y agregue la calabaza en cubos. Deje que se cocine por otros 5 minutos.

4

Compruebe los condimentos, la sal y la pimienta. Deje que se enfríe un poco.

5

Precaliente el horno a 200°C.

6

Con un cuchillo haga algunas marcas en la parte superior de la masa.

7

Unte el huevo batido, espolvoree con un poco de Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Cosecha Madura y hornee en el horno durante unos 12 minutos o hasta que se dore.

8

Para empatar, coloque as couves no centro de um prato, por cima disponha um lombo de bacalhau e termine com uma fatia de presunto crocante.

Produtos utilizados*Colheita Madura*

Azeite Virgem Extra Premium

*Mais receitas em**www.galloportugal.com*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide