



Bacalao con verduras y costra de broa (pan de maíz) con aceitunas



Categoría
Peixe



Tempo de preparación
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml Aceite de Oliva
Nuevo 2019-2020

 10ml Vinagre Balsámico
Blanco

- 600g Lomos de bacalao
- 200g Calabacín rallado
- 125g Berenjena rallada
- 125g Cebolla roja
- 125g Broa (pan de maíz) rallada
- 50g Aceituna negra picada
- Sal y pimienta de molino al gusto

Modo de preparación

1

Cueza el bacalao sin piel y sin espinas.

2

Rehogue la cebolla en aceite, adicionando el vinagre al final.

3

Saltee la berenjena y el calabacín por separado, también en aceite.

4

Disponga en capas, empezando por la cebolla y terminando con la broa rallada mezclada con aceitunas.

5

Lleve al horno para terminar, estando listo cuando la broa esté seca y dorada.

6

Sirva con ensalada mixta, aliñada con vinagreta (2/3 de aceite + 1/3 de vinagre).

Produtos utilizados



*Aceite de Oliva Nuevo
2019-2020*



*Balsámico Blanco
Vinagre Premium*



*Mais receitas em
www.galloportugal.com*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide