



Papelote de bacalao fresco con salsa de cilantro



Categoría
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 150ml Gallo Aceite Virgen Extra Reserva

- 600g filetes de bacalao fresco
- 100g pimiento rojo
- 100g pimiento verde
- 100g cebolla morada
- 50g zanahoria
- 30g nuez
- 5g cilantro
- QB Sal y pimienta

1

Pré-caliente el horno a 180°C, mientras corta las legumbres en tiras finas.

2

Por encima de un pedazo de papel vegetal (en forma de rectángulo grande) coloque en el centro las legumbres, y después los filetes de bacalao.

3

Tempere com sal e pimenta, e regue com azeite.

4

Una las extremidades del papel vegetal de forma a crear una bolsa, y después cierre, enrollando para un lado. Lleve al horno durante 25 minutos.

5

En un liquidificador, coloque 100ml de aceite, la nuez y el cilantro. Triture todo muy bien y condimente con sal y pimienta.

6

Sirva el papelote abierto con la salsa de cilantro por encima.



Dicas do Chef

Puede substituir el bacalao por otro tipo de pez blanco (cherne, garoupa o robalo), pero siempre en filete.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide