



Bacalao espiritual con calabacín



Categoría
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020

- 750g de bacalao desalgado
- 150g de zanahoria rallada
- 2 rebanadas de pan de molde
- 200g de cebolla
- 4 rebanadas de calabacín
- 2 tazas de leche
- 125g de queso rallado
- Q.b. de pimienta recién molida

Modo de preparación

1

Comience cocinando el bacalao en aceite de oliva y leche. Almacene el líquido después de la cocción.

2

Remojar las rebanadas de pan en este líquido.

3

Saltear la cebolla en aceite de oliva, añadir la zanahoria y luego el bacalao. Dejar cocer unos 20 minutos.

4

Cortar finas rodajas de calabacín y hervirlas rápidamente en agua. Secarlas con un paño de cocina.

5

Añadir el pan a la preparación del bacalao y sazonar con pimienta al gusto.

6

Colocar el bacalao en forma de anillo o circular, y a su alrededor colocar las rodajas de calabacín.

7

Espolvorear con el queso rallado y poner en el horno para calentar y gratinar.

8

Servir el bacalao regado en Gallo Aceite de Oliva Nuevo.

Produtos utilizados



*Aceite de Oliva Nuevo
2019-2020*



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide