



Bacalao con nata y masa filo



Categoría
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Selecione



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 2dl Gallo Aceite de Oliva
Nuevo 2019-2020

- 400g Bacalao hervido y desmigado
- 150g Cebolla en juliana
- 10g Ajo picado
- 300g Patata frita en dados
- 750ml Salsa bechamel
- 40g Queso de las Azores rallado
- 250ml Nata

Modo de preparación

1

Rehogar el ajo y la cebolla en Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020.

2

Añadir el bacalao y después las patatas envolviendo todo bien.

3

Echar la salsa bechamel y la nata y dejar que alcance el punto de ebullición.

4

Rectificar los sabores.

5

Emplatar con aros de aluminio y reservar.

6

Cortar la masa filo en tiras anchas y pincelar con Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020.

7

Pegarla alrededor del aro, echar el queso encima del bacalao y gratinar 10m al horno a 180°C.

8

Antes de servir, retirar el aro para que la masa filo quede alrededor del bacalao.

Produtos utilizados



*Aceite de Oliva Nuevo
2019-2020*



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide