



Bacalao “casi” Navideño



Categoría
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
A dos



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes

 250ml de Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020

- 4 lomos de bacalao (remojado)
- 250g de cebolla
- 250g de grelos
- 300g de garbanzos (cocidos)
- 50gr de cebolla
- Cantidad necesaria de sal
- Cantidad necesaria de perejil

Modo de preparación

1

Lave y prepare los grelos, peles las cebollas y cocine todo.

2

Cortar los lomos de bacalao al medio, retirando la espina central, coloque en una bandeja y lleve al horno durante 15 minutos a 180°C lomos por la mitad, retirando la espina central.

3

Triture el garbanzo para obtener un puré, pique la cebolla y rehogue en aceite extra virgen. Junte el puré y deje cocinar, colocando al final el perejil picado.

4

A continuación corte los grelos en tiras y la cebolla en rodajas.

5

Sirva el bacalao sobre el puré y las verduras salteadas.

Produtos utilizados



Aceite de Oliva Nuevo
2019-2020



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide