



# Filets de poisson au bacon et pommes de terre sautées



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Intermédiaire



Com quem?

Entre amis



Nº de pessoas

6 pessoas

## Ingredientes



Selon votre goût: Gallo  
Huile d'Olive Extra Vierge  
Réserve

- 6 darnes de merlu/colin
- 4 gousses d'ail
- Selon votre goût: sel
- Selon votre goût: poivre
- Selon votre goût: thym
- 1 cuillerée à soupe de zeste de citron
- 12 tranches de bacon
- 500g pommes de terre primeur
- Selon votre goût: romarin
- Selon votre goût: câpres

## Method de préparation

1

Assaisonnez les filets de poisson avec la moitié de l'ail haché, du sel, du poivre et du thym.

2

Arrosez d'un filet généreux de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve et mélangez délicatement avec les mains.

3

Enveloppez le poisson dans des tranches de bacon, placez-le sur un plateau de cuisson et faites-le cuire au four à 170°C pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit doré.

4

Pendant ce temps, coupez les pommes de terre en deux et en quartiers. Mettez-les dans une casserole avec de l'eau et du sel et laissez-les cuire pendant environ 20 minutes. Égouttez les pommes de terre.

5

Dans une poêle, faites chauffer de l'huile d'olive Extra Vierge - Réserve- Gallo, le reste de l'ail et du romarin. Laissez cuire pendant 1 minute.

6

Ajoutez-y les pommes de terre et faites-les sauter pendant 3 minutes, puis enfin ajoutez les câpres.

7

Ajoutez-y les pommes de terre et faites-les sauter pendant 3 minutes, puis enfin ajoutez les câpres.

*Produtos utilizados*



*Réserve*

Huile d'Olive Vierge Extra



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide