



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Bacalao al horno con Verduras



Bacalao al horno con Verduras

4 Personas

Ingredientes:

600 g de bacalao Abordo

4 patatas parisinas Abordo

3 Tomates

500 g de cebolla picada Abordo

2 pimientos verdes

Aceite de oliva Abordo

Pimienta y sal

Modo de Preparación:

Cortamos las patatas en rodajas un poco gruesas. Troceamos los tomates y los pimientos en trozos no muy pequeños y lo juntamos con la cebolla picada.

Cogemos una olla de barro, y colocamos una capa de cebolla, después una capa de patatas, otra capa de pimientos, y por último, los trozos de bacalao. Repetimos las capas por este orden hasta que hayamos terminado los ingredientes.

Rociamos todo con un buen chorro de aceite de oliva, sal y pimienta, y tapamos la cazuela. La metemos en el horno, y dejamos cocer todo durante hora y media, a fuego suave.

*duración aprox.
preparación
100 min.*



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151