



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



Bacalao a la italiana

Bacalao a la italiana

4 Personas

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 50 g de miga de pan integral
- 1 Cucharada de nueces picadas
- La ralladura y zumo de 2 limones
- 2 Ramitas de romero fresco
- 2 Cucharadas de perejil picado Abordo
- 4 Filetes de bacalao Abordo de unos 150 g cada uno
- 1 Cucharadita de ajo troceado Abordo
- 1 Guindilla roja fresca picada
- 3 Cucharadas de aceite de nuez
- Ensalada variada para acompañar

duración aprox.
45 min.

Modo de Preparación:

Precaliente el horno a 200°C. Derrita la mantequilla en una sartén grande, a fuego lento y sin dejar de remover. Aparte la sartén del fuego, eche la miga de pan, las nueces, la mitad de la ralladura y del zumo de limón, del romero y del perejil, y mézclelo bien.

Disponga de esta mezcla sobre la superficie de los filetes de bacalao, presionando bien para fijarla. Páselos a la bandeja del horno forrada con papel de aluminio y áselos en el horno entre 25 y 30 minutos.

Ponga en un bol el ajo y la otra mitad de la ralladura, zumo de limón, romero y perejil; añada la guindilla. Vierta el aceite y mézclelo todo bien. Rocíe con este aliño los filetes de bacalao tan pronto como estén asados.

Sirva el pescado en platos precalentados, con ensalada verde para acompañar.



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151