



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



*Bacalao al horno con
limón y salsa de hierbas*

Bacalao al horno con limón y salsa de hierbas

4 Personas

Ingredientes:

4 Filetes de Bacalao Abordo

Aceite de oliva Abordo para engrasar

8 Rodajas finas de limón

Sal y pimienta

PARA LA SALSA DE HIERBAS:

4 Cucharadas de aceite de oliva Abordo

1 Cucharada de ajo Abordo

4 Cucharadas de perejil Abordo

2 Cucharadas de menta fresca picada

El zumo de 1/2 limón

*duración aprox.
preparación
45 min.*

Modo de Preparación:

Precalente el horno a 200°C. Enjuague los filetes de bacalao y con papel de cocina séquelos cuidadosamente; a continuación, úntelos con aceite. Coloque cada filete sobre una hoja de papel vegetal lo suficientemente grande como para poder envolverlos.

Ponga 2 rodajas de limón sobre cada filete y salpimiéntelos al gusto. Envuélvalos en el papel y áselos en el horno precalentado durante 20 minutos, o hasta que estén hechos y la carne se haya vuelto opaca.

Para preparar la salsa de hierbas, ponga todos los ingredientes en el robot de cocina y trítúrelos bien. Salpimiéntela.

Desenvuelva cada paquetito con cuidado y pase el contenido a platos individuales. Disponga una cucharada de salsa en el plato antes de servirlos.



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151