



**ABORDO**<sup>®</sup>  
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



**Cocochas en  
Salsa Verde**

# Cocochas en Salsa Verde

6 Personas

## Ingredientes:

- 750 g Cocochas de merluza Abordo
- Ajo picado Abordos
- Sal, al gusto
- Cebolla picada Abordo
- Perejil picado Abordo
- Aceite de oliva virgen Abordo

## Modo de Preparación:

Limpiar las cocochas y sazonar ligeramente. Calentar el aceite en una cazuela de barro y rehogar la cebolla picada, hasta que esté transparente; añadir los ajos picados y la guindilla (optativo). Cuando empiecen a dorarse, incorporar las cocochas, el perejil y mezclar bien con una cuchara de madera. Dejar en el fuego hasta que el aceite empiece a hervir y se separen del mismo.

Mover la cazuela en sentido circular de una manera constante, hasta que las cocochas suelten la gelatina y emulsionen el aceite, quedando una salsa espesa y ligada. Servir inmediatamente.



Duración aproximada:  
30 minutos



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151