



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Estofado de Bacalao Ahumado

Estofado de Bacalao Ahumado

4 Personas

Ingredientes:

6 cucharadas de mantequilla

100 g de cebolla picada Abordo

1 ramita de apio en dados

250 g de patatas parisinas Abordo

50 g de zanahorias Abordo

300 ml de agua hirviendo

Sal y pimienta

350 g de filetes de bacalao ahumado Abordo, sin piel y en trozos del tamaño de un bocado

300 ml de leche

*duración aprox.
45 min.*

Modo de Preparación:

Derrita la mantequilla en una cacerola a fuego suave y sofría la cebolla y el apio, removiendo de vez en cuando, 5 minutos o hasta que estén tiernos pero no dorados.

Eche la patata, la zanahoria, el agua, sal y pimienta. Llévelo a ebullición, baje la temperatura y déjelo a fuego suave unos 10 minutos o hasta que las verduras estén tiernas. Añada el bacalao y cuézalo durante 10 minutos.

Vierta la leche y caliéntela lentamente. Rectifique la sazón si fuera necesario.

Sírvalo caliente.



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151