Bacalao con verduras y costra de broa (pan de maíz) con aceitunas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Demorado	Fácil	Medio	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020
- 10ml Vinagre Balsámico Blanco
- 600g Lomos de bacalao
- 200g Calabacín rallado
- 125g Berenjena rallada
- 125g Cebolla roja
- 125g Broa (pan de maíz) rallada
- 50g Aceituna negra picada
- Sal y pimienta de molino al gusto

Modo de preparação

1. Cueza el bacalao sin piel y sin espinas.
2. Rehogue la cebolla en aceite, adicionando el vinagre al final.
3. Saltee la berenjena y el calabacín por separado, también en aceite.
4. Disponga en capas, empezando por la cebolla y terminando con la broa rallada mezclada con aceitunas.
5. Lleve al horno para terminar, estando listo cuando la broa esté seca y dorada.
6. Sirva con ensalada mixta, aliñada con vinagreta (2/3 de aceite + 1/3 de vinagre).

Produtos utilizados

Aceite de Oliva Nuevo

2019-2020

Balsámico Blanco

Vinagre Premium

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide