Lomos de pescado con tocino y patatas salteadas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Médio	Fácil	Medio	Con amigos	2 pessoas

Ingredientes

Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Virgen Reserva

- 2 lomos de merluza
- 1 dente de ajo
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Tomillo, al gusto
- 1 ralladura de limón
- 4 rebanadas de tocino
- 150g de patatas tempranas
- Romero, al gusto
- Alcaparras, al gusto

Modo de preparación

1. Sazone los lomos de pescado con la mitad del ajo picado, sal, pimienta y tomillo.
2. Rocíe con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva y mézclelo delicadamente con sus manos.
3. Envuelva el pescado en rebanadas de tocino, colóquelo en una bandeja para hornear y cocínelo en el horno a 170ºC durante unos 20 minutos o hasta que el tocino se dore.
4. Mientras tanto, corte las patatas por la mitad y en segmentos. Colóquelas en una cacerola con agua y sal y déjelas cocinarse durante unos 20 minutos. Escurra las patatas.
5. En una sartén, caliente Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva, el ajo y el romero restantes. Deje cocinar durante un minuto.
6. Agregue las patatas y saltee durante 3 minutos y finalmente agregue las alcaparras.
7. Sirva los lomos de pescado con las patatas, pimienta y un poco más de tomillo y termine con un hilo de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva.

Produtos utilizados

Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide