



Paso 1



Paso 2



Paso 3

BACALAO "ASSIS"

Ingredientes para 4 personas:

- 4 patatas medianas cortadas en bastones finos
- 1 cebolla picada
- 3 zanahorias en juliana
- 1 pimiento rojo en tiras
- 1 ajo picado
- 16 aceitunas negras sin hueso
- 700 g. de bacalao
- 100 g. de jamón serrano en tiras
- Perejil picado
- Aceite de oliva, pimienta y sal



PASO 1: Pocha en una sartén con aceite la cebolla, el ajo, la zanahoria, el pimiento y las patatas.

PASO 2: Cuando esté hecho, añade el bacalao y el jamón.

PASO 3: Cuando el bacalao esté hecho, añade los huevos batidos, las aceitunas negras y el perejil. Rectifica el punto de sal y pimienta.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslZR.com/receta/bacalao-assis>