



Paso 1



Paso 2



Paso 3

BACALAO FRITO CON GUI SANTES

Ingredientes para 4 personas :

- 8 patatas LZR enteras y con piel
- 1 cebolleta picada
- 1 diente de ajo picado
- 500 gr. de guisantes congelados
- 4 filetes de bacalao fresco de unos 175 gr. cada uno
- 1 huevo
- 1 cucharada de vinagre
- Harina para rebozar
- Aceite de oliva
- Sal

PASO 1: Cuece en una cazuela las patatas en abundante agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas al pincharlas (unos 15 min.). En otra cazuela con un poco de aceite, rehoga la cebolleta, añade los guisantes y sazona. Agrega agua para cubrirlos y cuece 15 min.

PASO 2: Cuando las patatas se hayan enfriado péralas y corta a trozos grandes. Reserva. Mezcla en un vaso batidor el vinagre, el huevo, aceite y sal y bate hasta obtener una mayonesa espesa.

PASO 3: Reboza el bacalao con harina y fríe hasta que esté dorado por cada lado (unos 4 – 5 min.) Sirve una cama de guisantes, encima el bacalao y las patatas con la mayonesa alrededor.



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