

Bacalao con nata y masa filo

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

Ingredientes

- 2dl Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020
- 400g Bacalao hervido y desmigado
- 150g Cebolla en juliana
- 10g Ajo picado
- 300g Patata frita en dados
- 750ml Salsa bechamel
- 40g Queso de las Azores rallado
- 250ml Nata

Modo de preparação

1. Rehogar el ajo y la cebolla en Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020.
2. Añadir el bacalao y después las patatas envolviendo todo bien.
3. Echar la salsa bechamel y la nata y dejar que alcance el punto de ebullición.
4. Rectificar los sabores.
5. Emplatar con aros de aluminio y reservar.
6. Cortar la masa filo en tiras anchas y pincelar con Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020.
7. Pegarla alrededor del aro, echar el queso encima del bacalao y gratinar 10m al horno a 180ºc.
8. Antes de servir, retirar el aro para que la masa filo quede alrededor del bacalao.

Produtos utilizados



Aceite de Oliva Nuevo

2019-2020

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide