

Lomos de bacalao con jamón y col salteada

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Demorado	Fácil	Seleccione	Seleccione	6 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Colheita Madura
- 5 lomos de bacalao
- 4 dentes de dientes de ajo
- Granos de pimienta, al gusto
- 5 hojas de laurel
- 2 col silvestre portuguesa cortada
- 0,75 col de Milán cortada
- 6 cucharadas de aceitunas picadas
- 3 rebanadas de jamón
- Cilantro, al gusto

Modo de preparación

1. En una sartén, saltee el ajo y la cebolla en aceite de oliva hasta que ésta se vuelva translúcida.
2. Agregue las castañas, los champiñones y cocine por 5 minutos.
3. Agregue las hierbas, envuelva y agregue la calabaza en cubos. Deje que se cocine por otros 5 minutos.
4. Compruebe los condimentos, la sal y la pimienta. Deje que se enfríe un poco.
5. Precaliente el horno a 200ºC.
6. Con un cuchillo haga algunas marcas en la parte superior de la masa.
7. Unte el huevo batido, espolvoree con un poco de Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Cosecha Madura y hornee en el horno durante unos 12 minutos o hasta que se dore.
8. Para empatar, coloque as couves no centro de um prato, por cima disponha um lombo de bacalhau e termine com uma fatia de presunto crocante.

Produtos utilizados



Colheita Madura

Azeite Virgem Extra Premium

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide