

## BACALAO CON PIEL CRUJIENTE SOBRE LECHO DE TOMATE

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Medio

## **Ingredientes**

Agua: 100 clBacalao: 500 gFlores aromáticas:Hierbas aromáticas:

• Limón: 1

• Pan: 4 Rebanadas



## Preparación

Cocer el filete de bacalao al vapor y tostarlo luego por la parte de la piel. Mientras se cuece, preparar la **Finely chopped tomatoes Pomì** alargándola con un vaso de agua y aceite de oliva virgen extra; filtrarla luego sobre el plato con un colador de malla estrecha para así obtener un lecho de tomate brillante y suave. Emplatar añadiendo una rebanada de pan crujiente sobre la cual apoyar el filete de bacalao; adornar con una rodaja de limón, hierbas y flores aromáticas.

## For this recipe we used:

None 400 g

