

BACALAO CON PIEL CRUJIENTE SOBRE LECHO DE TOMATE

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

- Agua: 100 cl
- Bacalao: 500 g
- Flores 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

