



BACALAO A LA PORTUGUESA

Pastel de bacalao

Si uno piensa en la gastronomía portuguesa lo hace trayendo a la memoria el eterno bacalao. Realmente esta es la auténtica receta de bacalao a la portuguesa. Se trata de una especie de pastel formado por patata, bacalao y cebolla pochada que no puede ser más rico y apetitoso.

INGREDIENTES *



Cebolla dulce, patatas, lomo de bacalao desalado, sal, pimienta negra, leche semidesnatada, nuez moscada, AOVE...



COCONA® trae al paladar interesantes y deliciosas elaboraciones con pescado.

