Bacalao con trompetas de la muerte y angula de monte



Tiempo de preparación: 22 Min

Ingredientes

Lomos de Bacalao: 4 Unidades
Hongos trompetas de la muerte: 300 Gramos
Diente de ajo: 1 Unidad
Aceite de oliva virgen extra: A gusto
Sal: A gusto
Hongos angula de monte: 500 Gramos
Piñones: 100 Gramos
Perejil fresco: A gusto
Pimienta negra chica: A gusto

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Doramos los trozos de bacalao a la *plancha* en una sartén con aceite.
- En una sartén ponemos aceite y doramos los piñones
- Reservamos.
- Doramos el diente de *ajo* picado, agregamos las setas y salpimentamos al gusto.
- Podemos triturar unos pocos piñones con ayuda de la batidora.
- Emplatamos el bacalao y lo acompañamos con las setas, los piñones y decoramos con el *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bacalao-con-trompetas-de-la-muerte-y-angula-de-monte