elGourmet

Estofado de Bacalao con Hongos

Ingredientes

Hongos rebozuelos: 200 grs
Hongos angula de monte: 200 grs
Perejil: c/n
Romero: c/n
Apio: 1 Rama
Echalote: 1 Unidad
Hongos trompetas de la muerte: 200 grs
Lomo de bacalao desalado: 1/2 Kilo
Pimentón picante: c/n
Sal: c/n
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Rehogar la verdura picada y añadir las setas
- Cocinar 5 minutos y añadir el bacalao cortado en tacos
- Cocinar unos minutos más hasta que el bacalao esté tierno y listo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/estofado-de-bacalao-con-hongos