

Bacalao con Gambas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Huevos: 2 Unidades

Gambas: 200 grs

Cebolla Morada: 1 Unidad

Bacalao: 1 Unidad

Eneldo: c/n

Mantequilla: 500 grs

Rabano Picante: c/n

Preparación de la Receta

- Poner el bacalao al horno a 100 °C.
- Poner *mantequilla* y sal y pimienta a tu gusto.
- Se puede freír el bacalao en sartén con *mantequilla*
- Mezclar el *huevo* duro, **gambas** y *rábano* picante a tu gusto.
- Poner la *mantequilla* al fuego hasta que se derrita y se tueste con cuidado de que no se queme.
- *Saltear* las papas y la *cebolla*, todo cortado en gajos, con *eneldo* y *mantequilla*.
- Servir el bacalao, la mezcla de *gambas* con *mantequilla* tostada encima de todo y las papas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torsk-med-rakor-bacalao-con-gambas>