



RECETA BACALAO

Ingredientes:

- ∞ 1 kg. bacalao
- ∞ 3/4 de manojo de perejil
- ∞ 2 cebollas medianas
- ∞ 5 dientes de ajo
- ∞ 6 jitomates
- ∞ 6 chiles güeros largos (de lata)
- ∞ 4 hojas de laurel
- ∞ 1 kg. paitas cambray cosidas(pequeñas)
- ∞ 2 latas de aceitunas enteras
- ∞ sal al gusto



Preparación:

- 1-Se pone a remojar desde un día antes el bacalao y se enjuaga varias veces para quitar el exceso de sal.
- 2-(El día del evento) se asitrona la cebolla con el ajo y el perejil,
- 3-Ya que esta frito el recaudo(lo anterior) se le agrega el bacalaodesmenuzado.
- 4-Se licua el jitomate con la sal y se le agrega al bacalao.
- 5- Las papitas ya cosidas se parten a la mitad y se agregan junto con los chiles, las hojas de laurel.
- 6- Al final se le agregan las aceitunas enteras.
7. Se deja hervir a que el liquido se consuma

ENCUENTRA TODO LO NECESARIO PARA TU PLATILLO EN:

Av. Miguel Angel de Quevedo No. 1009 PB El Rosedal Del. Coyoacán México D.F 04330

www.quevedobeef.com ☎ 44 44 22 46