MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Orzo con bacalao

10min 4 raciones

Ingredientes

- Orzo
- Setas
- Salsa de tomate
- Bacalao
- Caldo de pescado
- Sal
- Pimienta
- Perejil fresco
- Aove

Elaboración

1. Poner a calentar el caldo de pescado en una cazuela a fuego medio-alto
2. Calentar el aove, picar las setas, añadirlas y salpimentar
3. Una vez rehogadas, añadir la salsa de tomate e integrar
4. Incorporar el orzo, nacararlo y añadir el caldo de pescado hasta cubrir e integrar
5. Poner las lascas de bacalao por encima para que se hagan con el calor (fuego medio) mientras se cocina el orzo
6. Una vez listo (unos 10 minutos aprox), picar y echar el perejil fresco

RECOMENDACIONES

Preferible usar caldo de pescado casero, no tiene mucha complicación y se puede congelar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy