MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Bacalao con espinacas y feta

20min · 1 ración

Ingredientes

- Lomos de bacalao
- Ajo
- Tomates cherry
- Espinacas
- Queso feta
- Sal, pimienta y aove

Elaboración

1. Picar los ajos muy pequeños y cortar los tomates cherry en cuartos
2. Añadir ambos a una sartén con aove hasta que el tomate suelte todo el agua, y entonces incorporar las espinacas hasta reducir
3. Abrir el lomo de bacalao para hacerlo algo más fino y salpimentar
4. Colocar las verduras por encima y llevar al horno precalentado a 180° durante 15 minutos
5. Poner los trozos de feta por encima y gratinar otros 5 minutos
6. De manera opcional, echar sésamo para darle contraste crujiente

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy