



SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

Lomo de bacalao confitado Manero

- 1 ó 2 raciones -

Ingredientes

- 1 Bolsa de bacalao confitado Manero
- Pimientos del piquillo confitados
- Aceite de oliva Manero

Elaboración

Pondremos un cazo con agua al fuego a temperatura media y que este humeando constantemente sin llegar a cocer, introduciremos la bolsa de el bacalao confitado Manero en el cazo y lo tendremos durante 5 minutos.

Terminación:

Pasados los 5 minutos sacaremos el la Bolsa de el bacalao confitado Manero, abriremos la bolsa y pondremos sobre un plato con papel.

Pondremos los pimientos de piquillo confitados calientes en el fondo de un plato y sobre estos el lomo de bacalao confitado Manero, por ultimo pondremos un buen chorro de aceite de oliva Manero.