

puñetas de bacalao/punhetas de bacallau

Esta es una receta de origen portugués muy popular por su facilidad de elaboración. Sólo necesitamos varias tiras finas de bacalao desalado, un par de dientes de ajo, una ramita de perejil y aceite de oliva, vírgen extra si es posible.

Lo primero que hacemos es picar el ajo y el perejil muy pequeñito. En una fuente, ponemos las tiras de bacalao y le esparcimos el ajo y el perejil picado. A continuación, lo cubrimos con el aceite y lo dejamos marinar durante unas 5 o 6 horas para que el bacalao tome el sabor. Es una receta similar a nuestros boquerones en aceite, pero con bacalao.

Es un acompañamiento muy sabroso y sobre todo, natural. Ten en cuenta que usamos bacalao desalado y que estás tomando un plato sin cocción, por lo que los nutrientes no han sido alterados ni destruídos.

Sabroso de verdad.

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[otras recetas fáciles](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

[breve diccionario de cocina](#)



www.comofreirunhuevo.es