

Lomo de bacalao fresco, patatas chafadas con mantequilla y Friseline

La vinagreta con nueces

- 1- Mezcle 20 cl de aceite de nuez y el vinagre de vino tinto. Eche sal y pimienta.
- 2- Reserve.

El bacalao fresco

Pase por la sartén los lomos de bacalao fresco con aceite de oliva durante aproximadamente 15 minutos.

Las patatas chafadas con mantequilla

- 1- Pele y cueza las patatas.
- 2- Cháfelas con el tenedor y añada 15 cl de aceite de nuez. Mezcle.
- 3- Sazone y reserve.

La Friseline

- 1- Lamine la Friseline y rehóguela rápidamente en aceite de oliva.
- 2- Triture las nueces, corte los tomates en dados y añádalos a la Friseline.
- 3- Añada después la vinagreta.

4 personas
3 Friseline

- 4 lomos de Bacalao fresco de 160 g
- 3 Tomates
- 100 g de Nueces
- 400 g de Patatas
- Aceite de nuez
- 3 cucharadas de Vinagre de vino tinto
- Sal, Pimienta