

Patatas con bacalao

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 30 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La patata es un hidrato de carbono complejo que se recomienda limitar si se padece de cálculos renales, debido a su contenido en oxalatos.

Modo express

1. Pele y corte las patatas en rodajas de 1 centímetro de grosor.
2. Trocee el pimiento verde, los ajos y la cebolla e introdúzcalos con el pimiento rojo en la Chef Plus Induction. Añada el aceite y programe el menú Freír/Sofreír 15 minutos a 180°. A los 10 minutos, agregue el pimentón, las patatas, el bacalao y la pimienta. Remueva y deje acabar el programa.

3. Incorpore el agua a la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Horno 15 minutos a 180°.
4. Sirva con el perejil picado.
- 5.
6. Aquí tienes el vídeo de la receta: