

# Bacalao con puerros

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 15'
- 21'
- 4



Comentario nutricional

Los puerros contienen sustancias antioxidantes como el azufre, imprescindible para nuestra piel, huesos, tendones y ligamentos.

## **Modo express**

1. Limpie, lave y corte la parte blanca de los puerros en rodajas de un dedo de grosor. Pele las patatas y córtelas un poco más gruesas que el puerro, y el bacalao en dados grandes. Pique el perejil.
2. Vierta 2 cucharadas de aceite, los puerros, las patatas, el vino blanco, el bacalao en trozos, un poco de sal y el agua en la Chef Plus Induction.
3. Cierre la tapa y programe el menú Pescados. Al terminar, rectifique la sal y sirva el bacalao con las verduras, regado con el aceite restante y espolvoreado con cebollino picado.

**\*Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction:** todos los ingredientes se mantienen igual excepto:

- 1,5 medidas de agua.