

Esqueixada de bacalao al aceite de oliva

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 10 '
- 4

- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El bacalao destaca por su aporte en ácidos grasos esenciales, minerales y vitaminas del tipo B, que intervienen en el buen aprovechamiento de los nutrientes de la dieta.

Modo express

1. Vierta el agua en la Chef Plus Induction y cueza los tomates y las cebollas en el menú Horno a 180º durante 10 minutos.

2. Pele, desepite y corte los tomates en gajos. Pele las cebollas y córtelas longitudinalmente.
3. Disponga en un plato el bacalao junto con los gajos de tomate y la cebolla. Alíñelo con vinagre de Jerez y aceite de oliva y acompañelo con aceitunas negras.