

## Receta 5:

### BACALAO CON SETAS (8 rac.)

1600 gr. Lomo Extra Cortado - **Cod: LV**  
1500 gr. Rossinyols y trompetas de la mort (pequeños)

**Picadillo:** Aceite girasol y oliva  
Ajo  
Perejil  
Albahaca

**Sofrito:** 1/2 Kg tomate triturado  
Ralladura de limón  
Sal  
Pimienta  
Azúcar  
Aceite

### PREPARACIÓN

En una sartén saltear las setas con 2/3 de aceite de girasol y 1/3 de oliva. Agregar el picadillo y seguidamente el bacalao. Cocer 1 minuto y tapar retirando del fuego. Preparar el sofrito a fuego lento hasta conseguir un espesor cremoso. Añadir el tomillo fuera del fuego.

**Montaje:** Poner las setas con el bacalao y repartir bolitas de sofrito.

**BACALLANERIES RÀFOLS, S.L.**  
Pla de l'Olivella, s/n. Nave H - Pol. Ind. Matas-08780 Pallejà (Barcelona)  
Tel. 93 663 17 20 \* -Fax 93 663 23 52  
E-mail: [rafols@bac-rafols.com](mailto:rafols@bac-rafols.com)