

Receta 2:

BACALAO CON AJOS TIERNOS (8 rac.)

8 raciones de Morro Extra Cortado - **Cod: MO**
32 uds. Ajos tiernos medianos
800 gr tomate concassee

a.
Sal, pimienta, azúcar y 50 gr zumo de limón

b.
80 gr de aceite, 2 uds. de ajo cortado, tomillo, sal y pimienta
Cebollino

PREPARACIÓN

Cocer los ajos tiernos en a), en horno y placa antiadherente; 10 min. a 200°. Saltear el tomate con b). Marcar el ajo tierno cocido en la parrilla. Saltear el bacalao sin piel. Montar el plato y acabar con aceite de oliva crudo. Presentación: 1) lecho de tomate; 2) ajo tierno; 3) ración de bacalao; 4) aceite crudo.