

Bacalao al pilpil

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 21 '
- 4



Comentario nutricional

Para disfrutar de un plato completo, acompáñelo con ensalada y pan.

Modo express

1. Introduzca los lomos de bacalao en la cubeta, con la piel hacia abajo.
2. Incorpore los ajos laminados, la guindilla y el aceite en la cubeta (aún fría).
Programa el menú Pescados y cierre la tapa.
3. Al acabar el programa, retire el bacalao y emulsione el pilpil triturando el líquido de la cubeta con una batidora.
4. Antes de servir, salsee el bacalao y espolvoree perejil picado por encima.