



**ABORDO**<sup>®</sup>  
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

# Bacalao al horno con limón

Con salsa de hierbas

Sugerencia de presentación.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

**901 100 151**  
[www.abordo.es](http://www.abordo.es)



**Tiempo: 45 min.**  
**MODERADA**

# Bacalao al horno con limón

Con salsa de hierbas

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 4 Filetes de Bacalao Abordo.
- 8 Rodajas finas de limón.
- Aceite de Oliva Abordo.
- Sal y Pimienta.
- PARA LAS SALSAS:
- 4 Cucharadas de Aceite de Oliva Abordo.
- 4 Cucharadas de Perejil picado Abordo.
- 1 Cucharada de Ajo picado Abordo.
- 2 Cucharadas de Menta fresca picada.
- El zumo de 1/2 limón.

## PREPARACIÓN:

Pre caliente el horno a 200°C. Enjuague los filetes de Bacalao y con papel de cocina séquelos cuidadosamente, a continuación úntelos con aceite. Coloque cada filete sobre una hoja de papel vegetal lo suficientemente grande como para poder envolverlos.

Ponga 2 rodajas de limón sobre cada filete y salpimiente al gusto. Envuélvalos en el papel y áselos en el horno durante 20 minutos, o hasta que la carne se vuelva opaca.

Para la salsa triturar todos los ingredientes y salpimentar. Disponer una cucharada a los filetes.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

**901 100 151**  
www.abordo.es



**Tiempo: 45 min.**  
**MODERADA**