



# BACALAO CON PISTO


## MANCHEGO Y ACEITUNAS NEGRAS

El pisto manchego identifica la gastronomía española, un plato de origen humilde que es ideal como acompañamiento debido a sus suaves sabores. Lo elegimos para acompañar este bacalao con una vinagreta de aceitunas negras muy sabrosa.

### INTOLERANCIAS



## INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

 3 MINUTOS



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



ABRIR EL FILM



CALENTAR











EMPLATAR



DISFRUTAR

## INGREDIENTES

	1 RACIÓN	2 RACIONES
• BACALAO	30'' 	1' 
• PISTO MANCHEGO	30'' 	1' 
• VINAGRETA DE ACEITUNA NEGRA	1' 	2' 
• PATATA PAJA FINA		

## EMPLATADO

Elige un plato llano y crea en él una base con el PISTO MANCHEGO, sobre éste coloca la porción de BACALAO acompañada de la PATATA PAJA FINA. Termina vertiendo la cantidad deseada de VINAGRETA DE ACEITUNA NEGRA sobre el bacalao.