



# BACALAO CONFITADO

## EN SALSA RIOJANA Y PATATAS ASADAS

La salsa riojana es una salsa tradicional de la cocina riojana que resalta por el color y sabor que le aportan los pimientos y el tomate, es un acompañamiento clásico del bacalao en todas las partes de España.

### INTOLERANCIAS



PESCADO



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS

## INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

4 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 CONFITADO	30''	1'
• SALSA RIOJANA	30''	1'
• PATATAS ASADAS	30''	1'
• ESPÁRRAGOS VERDES	30''	1'

## EMPLATADO

Elige un plato llano, en una mitad coloca las PATATAS ASADAS, en la otra la SALSA RIOJANA y sobre ella el BACALAO CONFITADO y los ESPÁRRAGOS VERDES.