Receta de Bacalao con Champiñones

03 Mar 2020

Buenos días a tod@s, la receta de hoy nos la envía uno de nuestros seguidores que le gusta mucho cocinar, y ha querido compartir con nosotr@s esta receta que nos cuenta que queda muy rica y es muy apropiada para las próximas Fiestas de Semana Santa, muy agradecid@s a nuestro amigo **Santiago Martínez** por compartirla con nosotr@s.

Ingredientes

- Lomo de bacalao congelado al punto de sal (un lomo de 400 grs)
- Champiñones laminados (una bandeja de 300 grs)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Descongelar el lomo de bacalao
2. Poner una sartén al fuego con un poquito de aceite de oliva
3. Refreír los champiñones con un poco de sal al gusto
4. Quitar la piel del bacalao y desmenuzarlo
5. Cuando los champiñones estén refritos añadir el bacalao desmenuzado y remover para que se mezcle con los champiñones
6. Dejar unos minutos al fuego, sin que se haga demasiado, y retirar
7. Servir caliente y....buen provecho!!!