BACALAO *al horno* CON CALABAZA

40 minutos | Fácil | 6 personas

INGREDIENTES

- 500 g de bacalao fresco al punto de sal
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo
- 1 pack de **Spaghetti de Calabaza Florette**
- 150 g de guisantes
- 1 Aguacate
- ½ limón
- Sal
- Pimienta
- **Primeros Brotes Gourmet Edición fiestas Florette**
- **Topping Frutos Secos Florette**

1

Corta el bacalao en porciones.

2

Dispón en una fuente para horno, añade aceite de oliva y **cocina** a 170 ºC durante 20 minutos.

3

Corta finamente el ajo y **rehógalo** en una sartén con aceite de oliva. Añade los espaguetis, los guisantes y **saltea** el conjunto.

4

Prepara una salsa triturando el aguacate con el zumo de limón, sal y pimienta. **Mézclala** con los espaguetis.

5

Sírvelos en la base de un plato, coloca sobre ellos el bacalao, los brotes y **decora** con frutos secos.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA

Spaghetti **Calabaza**

Primeros Brotes Gourmet **Edición fiestas**

Topping **Frutos Secos**