

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**



Corta el bacalao en porciones.



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



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



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



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

