

# PASTEL SALADO de bacalao y verduras

15 minutos

Fácil

4 personas

## INGREDIENTES

- 1 Pack de verduras para juliana
- 250g de bacalao desmigado
- 200ml de nata líquida para cocinar
- 50g de claras de huevo
- Pan duro
- 100g de olivas negras sin hueso
- 80g de harina de trigo
- 1/2 sobre de levadura de repostería
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

1



En un bol amplio, **agrega** las Verduras para juliana Florette junto con el bacalao desmigado.

2



**Añade** la nata líquida, las claras de huevo y el pan duro en porciones.

3



**Incorpora** las olivas negras en láminas, la harina de trigo, la levadura y **salpimenta** el conjunto.

4



**Mezcla** con ayuda de una lengua hasta que todos los ingredientes se integren.

5



**Vierte** a un molde de horno previamente engrasado con aceite de oliva y **hornea** a 180 °C durante 25 aproximadamente.

## PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada Primeros Brotes  
Duo Canónigo

 Florette