

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



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



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



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



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



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 Canónico

