

Bacalao y sepia con lima y Ensalada Olympia



Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

1.5kg Insalata Olympia
1.2kg filetes de bacalao
300g sepias pequeñas
2dl aceite de oliva
3 limas
10 pequeñas lechugas
Un poco de albahaca

Modo de preparación

1. Deja que la Insalata Olympia se descongele durante la noche en la nevera. Llena pequeños cuencos con la ensalada para usar como guarnición.
2. Fríe el bacalao y el calamar en aceite de oliva, sazóna bien y termina en el horno junto con las rodajas de lima.
3. Corta la lechuga pequeña en 2 y fríelas brevemente en la sartén con un poco de aceite de oliva.
4. Sirve el bacalao y el calamar con la lechuga pequeña, usa la ensalada como guarnición.

Alérgenos

Fish

Mustard



We preserve nature's gifts