

ESCALFAR PEIX

TOTS EL PEIXOS ENVASATS QUE SERVIM A CASA ELS HI FALTA UN PUNT DE COCCIÓ.

- Treieu de la bossa la safata amb el que aneu a escalfar
- Precalenteu el for a una Temp. Amb ventilador de 140-150°C
- Introduiu la safata amb el Peix a escalfar.
- Sarsueles, aferir ½ gotet aigua amb un pessic de sal.
- Llenguados i Bacallà, directes al forn, sense bossa.

Deixar uns 15-20minutets en el cas de la sarsuela

Deixar 10-12 minutets en cas del bacallà o Llenguado

Bones Festes