

PLATOS DE SEMANA SANTA

Según la tradición antigua, la alternativa a la carne era el pescado, pero no estaba disponible en zonas del interior. Por esa razón, el bacalao se hizo tan popular, un pescado que en salazón y en secado se conserva muy bien.



El bacalao (*Gadus Morhua*)
-también conocido como el
bacalao del Atlántico –
pertenece a una familia de más
de 60 especies.

Es un pescado de carne blanca.

PLATOS DE SEMANA SANTA: EL BACALAO SKREI

El bacalao Skrei viaja desde el mar de Barents – del Océano Ártico - hasta las costas de Noruega para desovar. Las aguas del Ártico son muy ricas en alimento. Una buena nutrición y el largo viaje, hacen que el Skrei desarrolle una buena musculatura.

Por eso, el bacalao Skrei es apreciado en todo el mundo. La carne es muy blanca, brillante, compacta y con un gusto muy intenso.

IDEAS DE RECETAS DE SEMANA SANTA:

- BUÑUELOS DE BACALAO CON ALIOLI DE AJO NEGRO
- ESTOFADO DE GARBANZOS CON BACALAO Y ESPINACAS