

## El Pescado se Cocina Rápídamente



Abadejo es un pescado blanco de carne magra y firme que es generalmente más grueso y se desmenuza fácilmente cuando se cocina. Debido a sus similitudes con el bacalao, el abadejo se puede sustituir por bacalao en las recetas. Al sustituir el bacalao (u otros peces como la platija) por el abadejo en sopas y guisos, ajusta los tiempos de cocción para evitar el exceso de cocción. Añade las piezas gruesas primero y cocina 2 - 3 minutos antes de añadir las piezas más finas. Una vez que has añadido todas las piezas, no remuevas el pescado con mucha fuerza para evitar que se desmenuce.

### Valoración:

