

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:

Seleccionar valoración Give El Pescado se Cocina Rápídamente 1/5 Give El Pescado se Cocina Rápídamente 2/5 Give El Pescado se Cocina Rápídamente 3/5 Give El Pescado se Cocina Rápídamente 4/5 Give El Pescado se Cocina Rápídamente 5/5