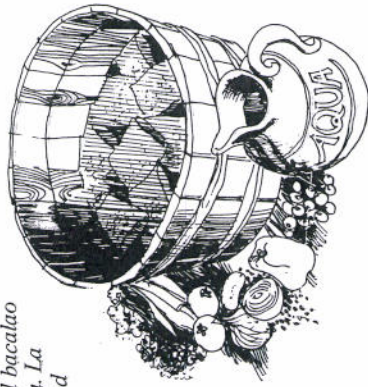


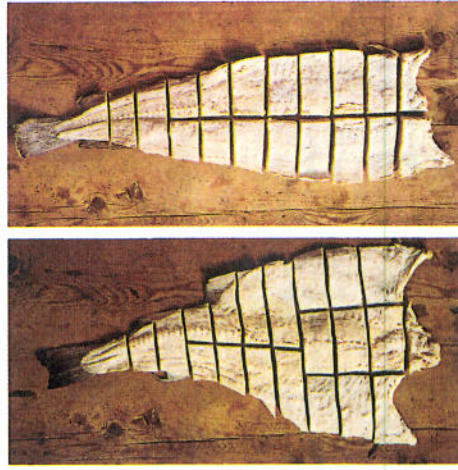
Preparación:

Operación de desalar: Se pone a remojo en un recipiente con abundante agua fría unas 12-24 horas, siendo los trozos muy gruesos se dejan más tiempo para quedar bien desalados.

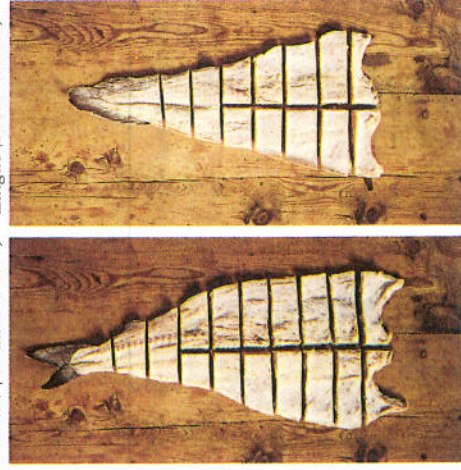
Cómo cocinarlo: Se hierve el bacalao 5-10 minutos en agua nueva. La piel se quita con más facilidad después del remojo o de la cocción, las espaldas sueltan con facilidad después de cocido. Tome buena nota de que 1 kilo de bacalao curado noruego aumenta en 1½ kilo durante su preparación.



**USE LO
MEJOR,
COMA
BACALAO
NORUEGO:**



Bacalao (Gadus morhua)



Lingue (Molva molva)

Saithe (Gadus virens) Zarbo (Brosminius brosme)



El mar a lo largo de la costa noruega es fresco, limpio y rico en pesca. El pescado noruego es del mejor que existe en el mundo, abundante en proteínas, una fuente de salud y de alta calidad nutritiva para millones de gente.

El bacalao curado de Noruega es un producto confeccionado según método especial, salado y secado conservando en concentración las esenciales características del pescado fresco. Es fácil de conservar, así como cocinar y funde mucho. Un kilo de bacalao curado tiene el mismo valor nutritivo que 3,2 kilos de pescado fresco. Contiene poca grasa, rico en yodo, minerales y vitaminas, sano, muy nutritivo y de fácil digestión. Un producto natural, legítimo con buena acogida en todos los mercados del mundo.

El bacalao curado noruego se fabrica de las especies finas de pescados de los mares fríos y limpios de la región del círculo polar, siendo el bacalao legítimo, el lingue, el saithe y el zarbo.

Las cuatro especies de pescados reúnen la base para confeccionar los succulentos y nutritivos manjares que se pueden variar en un sin fin de maneras.

¡Buen provecho!

Bacalao Noruego



alimento sano, bueno y variado

PINCHOS DE BACALAO

Se corta el bacalao en trozos de tamaño apropiado y se dejan en remojo un día. Se cogen los trozos de bacalao y las verduras, el pimiento, cebolla, champiñón, etc., y se ensartan en pinchos en el orden que resulte más bonito y dé más colorido.

Colocar los pinchos así preparados en una fuente y rociar con un aliño de aceite de oliva, zumo de limón, ajo deshecho, orégano y pimienta molida gruesa. Dejar que marine durante cosa de ½ hora.

A continuación, asar los pinchos a la brasa. Tener preparado un frascoito de rociar lleno de agua, ya que el aceite pueda inflamar los carbones.

Una vez asados los pinchos, se colocan en una fuente con arroz blanco. Se acompaña de pan blanco y lechuga.

Para este plato se puede utilizar la siguiente salsa de tomate:

Diluir ketchup en un poco de agua, añadiendo orégano y unas gotas de aceite de oliva. Añadir el zumo de un limón, un ajo machacado y pimienta molida. Dejar que hierva a fuego lento unos 15 minutos. En lugar de arroz se pueden utilizar patatas asadas, con leche cuajada y cebollino picado.

