

Serenata

Ingredientes

- 1 libra de bacalao
- 1 cebolla rebanada
- aceitunas a gusto
- 2 tomates rebanados
- salsa francesa

Direcciones

- Ponga el bacalao en agua por algunas horas para quitarle un poco de la sal.
- Hierva, quite el pellejo y las espinas y corte en pedazos pequeños.
- Coloque el bacalao en una fuente y adorne con las ruedas de tomate, cebollas y las aceitunas.
- Vierta la salsa francesa.
- Sirva con otras viandas hervidas: plátano, batata, papas, etc.

