



BBQ FLAVOUR  
CHARCOAL & SMOKE WOOD

# BACALAO NARANJA

## INGREDIENTES:

bacalao (150gr p.p.)  
puerro  
cebolla roja  
cal  
cebollino  
naranja

## NECESITA:

Barbacoa de horno  
Wood Wraps Alder  
hilo de carnicero

## SET UP:

calor indirecto

Empieza por poner en remojo el Wood Wrap en agua durante 20 minutos. Mientras tanto, repartir el bacalao en porciones de 150-200 gramos. El filete (la pieza gruesa cortada desde la mitad del filete hasta la cabeza) es ideal para este plato.

Cortar la lima en rodajas y la cebolla roja y el puerro en aros finos. A continuación, coloque las rodajas de lima en el Wood Wrap con el bacalao encima. A continuación, corte también el cebollino y la ralladura de la naranja en tiras (tenga cuidado de no cortar el blanco de la naranja). Juntar todos los ingredientes y atar el envoltorio con hilo de carnicero.

Por último, ase el Wood Wrap durante 20 minutos con calor indirecto a una temperatura de 180°C.

Consejo: servir con patatas nuevas cocidas y salsa de vino blanco. \