



La **Cuaresma** es el periodo del año donde se mantiene la costumbre y se practica el **ayuno y la abstinencia**

; siempre ligado a la religión del cristianismo. Dependiendo de la época estaba prohibido comer carne y este fue el origen depurativo. Así, el pescado se convierte como idóneo para esta purificación, principalmente el

BACALAO.

La gastronomía de la **Cuaresma** me recuerda sabores y tonalidades culinarias de mi infancia. Muchas de esta recetas, claro está reduciendo las grasas, han sido adaptadas a la Thermomix. Así, el ingenio humano y Thermomix han creado platos con base a otros elementos que no son la carne.

- [BACALAO, TOMATE Y PATATAS PANADERAS](#)
- [BACALAO AL HORNO](#)
- [BACALAO AL VAPOR CON SALSA VIZCAINA](#)
- [BACALAO CON PATATAS PANADERAS, PISTO Y HUEVOS DUROS](#)
- [BACALAO CONFITADO CON PIMIENTO ROJO](#)
- [BRANDADA DE BACALAO](#)
- [BUÑUELOS DE BACALAO](#)
- [CARPACCIO DE BACALAO CON SALMOREJO](#)
- [EMPANADA DE BACALAO Y MANZANA](#)

- [ENSALADA DE BACALAO CON VINAGRETA](#)
- [GRATINADO DE BACALAO](#)
- [PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO](#)
- [TORTILLA DE BACALAO](#)
- [TRONCO DE BRANDADA DE BACALAO](#)
- [XATO](#)