

Reportaje Córdoba

## En vídeo: Potaje de Cuaresma de Restaurante Sociedad de Plateros María Auxiliadora paso a paso

POR ROCÍO GÓRRIZ, 28 DE FEBRERO DE 2020

**Manolo Bordallo**, el chef y alma máter del Restaurante Sociedad de Plateros María Auxiliadora nos da su receta para que durante esta Cuaresma y la próxima Semana Santa podamos emular uno de los clásicos de Vigilia. Paso a paso podemos ver cómo elabora una de las versiones más clásicas y ortodoxas del potaje de bacalao, espinacas y garbanzos. Además, lo hace apto para celiacos ¿cómo es posible? ¡Dale al Play y comparte su secreto!

el templo del bacalao, por antonomasia en nuestra ciudad, es **Sociedad de Plateros María Auxiliadora**. Su chef, Manuel Bordallo, ofrece a sus clientes la posibilidad de escoger en su carta **bacalao a la naranja; lomo de bacalao encebollado; lomo de bacalao al PX; lomo de bacalao con almendras y langostinos; lasaña de berenjenas con bacalao; buñuelos de bacalao o arroz con bacalao.**