Bacalao a la vicentina

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 1 L
Bacalao desalado: 400 g
Rebanadas de pan tostado:
Anchoas de buena calidad: 5 Unidades
Perejil picado:
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Llevamos una *cacerola* al fuego con leche y hervimos durante unos 20 minutos.
- Escurrimos el aceite del bacalao y las anchoas.
- Luego, colocamos la leche hervida a una batidora junto al bacalao, las anchoas y un hilo de aceite de oliva virgen
- Mezclamos durante unos minutos hasta que empiece a mantecar.
- Emplatamos parte de la salsa en un cuenco y, el resto, la untamos sobre el pan
- Terminamos con *perejil* picado.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bacalao-a-la-vicentina