

# Bacalao con Salsa de Hígado Ahumado



## Ingredientes

**Hígado de bacalao ahumado:** 1 Lata

**Lomo de bacalao desalado:** 300 grs

**Apio:** 1 Rama

**Crema de leche:** 50 cc

**Sal y Pimienta:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Triturar el hígado con la *crema*
- Reservar.
- Con un pelador cortar la rama de *apio* en tiras y meterlas en agua con hielo
- Reservar.
- En una sartén con aceite de oliva virgen extra cocinar el bacalao 2-3 minutos por lado.
- Servir la *crema* de hígado, encima el bacalao y terminar con los hilos de *apio* crujientes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bacalao-con-salsa-de-higado-y-ahumado>