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