elGourmet

Bacalao con Salsa de Huevo Duro

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 250 cc
Filetes de Bacalao: 4 Unidades
Mantequilla: 25 grs
Perejil: c/n
Huevos duros: 5 Unidades
Nata: 250 cc
Harina: 3 cdas
Papas cocidas: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla con agua y sal poner a cocer el bacalao a fuego muy bajo.
- En una cazuela derretir la *mantequilla*, añadir la *harina* y mezclar bien.
- Incorporar la leche y la *nata* caliente.
- Cocinar 10 minutos hasta obtener una salsa cremosa.
- Añadir el **huevo** duro picado y espolvorear con *perejil*.
- Servir el bacalao, tapar con la salsa y acompañar con unas patatas cocidas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torsk-med-aggsas-bacalao-con-salsa-de-huevo-duro