# 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**