

Recetario

BACALAO A LA VASCA

INGREDIENTES:

3 trozos de bacalao
1 cebolla
1/2 puerro
4 ajos
Vinagre
Harina
Caldo de pescado
Perejil



PASO A PASO:

Ponemos a desalar el bacalao durante 24 horas en un recipiente cubierto de agua fría y cambiándolo cada 8 horas. Pasado este tiempo lo secamos con papel de cocina y lo pasamos por harina. En una cazuela con un chorrito de aceite lo doramos vuelta y vuelta y lo sacamos. Cortamos la cebolla, el puerro y los ajos en trozos pequeños y los pochamos en la cazuela del bacalao. Una vez hecho le ponemos un chorrito de vinagre y un vaso de caldo y lo dejamos hervir unos 5 minutos a fuego fuerte y le ponemos un puñado de perejil. En un vaso mezclamos una cucharadita de harina y agua, lo echamos a la salsa para que espese y lo dejamos hasta que quede una salsa espesa. Unos 10 minutos a fuego lento. Lo pasamos por la batidora y añadimos al bacalao dejándolo otros 5 minutos. Lo probamos de sal y si necesita más le añadimos.

Presentación:

Ponemos en un plato el trozo de bacalao lo cubrimos con la salsa y acompañamos con huevo cocido un espárrago y unas patatas fritas en dado.

