

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:17
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bacalao-a-la-esencia-de-verm%c3%ba.html>

Bacalao a la esencia de vermú

INGREDIENTES

4 lomos de bacalao fresco o desalado
250 cl. de caldo de pescado
1 copa de vermú blanco
6 hebras de azafrán

PREPARACIÓN

Colocar el pescado en una fuente de horno ligeramente untado de aceite. Hacer el pescado a temperatura media alta y retirarlo cuando aún esté muy jugoso.

Por separado preparar la salsa vertiendo caldo de pescado, el vermú a fuego vivo hasta que el líquido se reduzca a la tercera parte Añadir entonces la nata líquida y el azafrán. Cocer hasta que la salsa adquiera una consistencia cremosa

Rectificar su punto de sal.