

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:17
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bacalao-asado-con-salsa-de-almendras.html>

Bacalao asado con salsa de almendras

INGREDIENTES

Bacalao fresco 800 gr.
Tripa de bacalao salada 100 gr.
Cebollas 1 pequeña
Tomates 2 maduros

Para la picada:

Ajos 3 dientes
Almendras 50 gr.
Perejil
Caldo de pescado 500 cl.
Vino blanco 1 vaso

PREPARACIÓN

Desalar el bacalao y cortarla en trozos.

Con la cebolla y el tomate picado sin pepitas haremos un sofrito al que le añadiremos el caldo de pescado y la tripa del bacalao. Dejar hervir durante media hora lentamente Se retira la tripa y el caldo se cuela por colador fino.

Para hacer la picada, se doran los ajos, una vez dorados se machacan en un mortero junto con las almendras y el perejil hasta obtener una pasta muy fina.

A continuación se junta con la tripa del bacalao y el caldo obtenido

En una sartén grande antiadherente se doran los lomos del bacalao con muy poco aceite. Una vez dorados se le añade por encima la salsa de almendras y se le da un hervor de 2 minutos

.