

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:24
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bacalao-con-salsa-de-hongos.html>

Bacalao con salsa de hongos

INGREDIENTES

Bacalao desalado 8 piezas de lomo alto
Hongos 250 gr
Aceite 2 cucharadas
Ajos 2 dientes
Vino blanco 3 cucharadas
Harina 1 cucharada
Perejil picado 1 cucharada
Caldo de pescado 250 cl
Sal

PREPARACIÓN

En una sartén o cazuela de barro, freír lentamente el ajo y la cebolla, añadir la cucharada de harina, el perejil y el vino blanco. Colocar el bacalao con la piel hacia arriba y mover la cazuela para que ligue la salsa. Agregar después la mitad del caldo y los hongos troceados.

Tapar la cazuela, dejándola hervir lentamente durante 15 minutos. Si la salsa se consume, añadir mas caldo.

Antes de servir probar el punto de sal