Patatas en salsa verde con bacalao

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Clivia

INGREDIENTES

0

4	Huevos
600 gr	Bacalao — desalado
4	Patata — medianas
100 gr	Guisantes — o espárragos
1	Guindilla
1 dientes	Ajos — bien picado
	Aceite oliva
	Fumet de pescado (caldo) — de las espinas de bacalao
1 cucharada/s	Harina repostería

ELABORACIóN

Hacemos un caldo, con las pieles y espinas del bacalao, también le puse la parte trasera de los espárragos. Pelamos y cortamos las patatas en rodajas gorditas. Picamos muy fino el perejil y el ajo y lo rehogamos, en el aceite, con la guindilla, a fuego lento, ponemos la harina y rehogamos un poco, quitamos la guindilla y ponemos el caldo de las espinas hirviendo. Ponemos las patatas y espárragos y dejamos hervir, hasta que estén casi tiernas. Después los huevos y tapamos unos minutos. Luego el bacalao y dar un hervor.