

# Bacalao en salsa verde

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

## INGREDIENTES

|           |                          |
|-----------|--------------------------|
| 0         |                          |
| 4         | Bacalao — lomos          |
| 3 dientes | Ajos                     |
|           | Aceite oliva             |
|           | Perejil — picado         |
|           | Fumet de pescado (caldo) |
| 250 gr    | Almejas                  |
|           | Sal                      |
|           | Harina repostería        |
|           | Vino blanco              |

## ELABORACIÓN

En una sartén al fuego poner el aceite de oliva y el perejil picado rehogándolo unos instantes.

Añadir el bacalao pasado por harina y dorar por los dos lados.

Una vez dorado retirar, poner la harina poco a poco en la sartén y verter caldo de pescado.

Cuando empiece a hervir meter de nuevo los lomos de bacalao ya dorados añadir un poco mas de caldo de pescado, el vino blanco y las almejas que previamente tendremos en agua dulce con sal.

Dejar cocer unos 7 minutos.