

Patatas en salsa verde con bacalao

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.