

Bacalao en salsa verde

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

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.