

BACALAO CON SALSA DE ALMENDRAS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Maria Molina Fe



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Trozo de bacalao por persona
- 1 cebolla grande
- Almendras tostadas
- 1 diente de ajo
- 1 Cucharadita de perejil
- 1 Tomate
- 1 cucharadita de harina
- 1 chorrito de vino blanco
- Ciruelas pasas sin hueso
- 4 Huevos cocidos

Preparación:

Paso 1

Tendremos los trozos de bacalao desalados y limpios de espinas, los pasamos por harina y en una sartén con un poco de aceite los freímos un poco. Mientras picamos con la picadora la cebolla, las almendras, el ajo y un poco de perejil, lo pasamos a una cazuela con aceite y lo sofreímos hasta que tenga un bonito color dorado, añadimos el tomate rallado y lo sofreímos unos minutos, añadimos la harina, le damos unas vueltas y añadimos un chorrito de vino blanco y un basito de agua, salamos al gusto y cuando empiece a hervir añadimos el bacalao que habíamos frito, las ciruelas pasas y lo dejamos todo hirviendo a fuego muy lento hasta que la salsa adquiera la consistencia deseada. Unos minutos antes de apagar el fuego añadimos el huevo cocido cortado por la mitad, dejamos que se pringue con la salsa y ya lo tendremos listo para servir.