

# BACALAO CON SALSA DE ALMENDRAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** antonia ferrer **Recetizador:** Amparo



**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.