

El bacalao y su salsa "Mamie P.O."

Ingredientes

Para 6 personas

1,2 kg de filet de cabillaud
1 cube de bouillon de légumes

3 jaunes d'œufs
1 citron
250 g de beurre ramolli
1 cuillère à soupe de vinaigre
(facultatif)
1 cuillère à soupe d'eau
Sel, poivre

Preparación

Pez

Cocine el pescado en el patio: hierva agua, agregue el cubo de caldo, luego cocine el pescado con caldos pequeños durante 10 minutos.

La salsa

En una caldera doble, mezcle las yemas de huevo, el vinagre, el agua, la sal y la pimienta. Agregue la mantequilla cortada en trozos poco a poco mientras revuelva (las yemas no deben cocinarse)

Agregue el jugo de limón.

La salsa debe espesarse, sin hacer grumos. Puede detener el fuego antes de que espese y dejar en espera revolviendo regularmente.

Pruebe y rectifica el condimento.

Acompañamiento

Arroz