

El bacalao y su “Mamie P.O.” Salsa

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

el pez

Cocine el pescado en caldo: hierva agua, agregue la pastilla de caldo y luego cocine el pescado a fuego lento durante 10 minutos.

la salsa

Al baño María, mezcla las yemas de huevo, el vinagre, el agua, la sal y la pimienta.

Agrega la mantequilla cortada en trozos poco a poco sin dejar de remover (las yemas no deben cocerse)

Agrega el jugo de limón.

La salsa debe espesarse sin que se formen grumos. Puedes parar el fuego antes de que espese y dejar esperar, removiendo periódicamente.

Pruebe y ajuste la sazón.

Acompañamiento

Arroz