

# BACALAO EN SALSA

## **Ingredientes:**

4 lomos de bacalao fresco

Agua

Harina

Ajo

Perejil

Aceite

Sal



## **Preparación:**

Se salan y enharinan las piezas de bacalao y se fríen en una sartén con aceite. Cuando las piezas estén marcadas se retiran del fuego.

Se calienta una poquita de agua en una sartén y se añade un poquito de harina, perejil y ajo y se revuelve sin parar hasta que la masa espese (al gusto). Se añade el bacalao y se deja cocer en la salsa. Se retira del fuego y listo para disfrutar.

¡¡¡Qué aproveche!!!