

TOSTADAS CON BACALAO

INGREDIENTES

1 pan de molde
300 gr de bacalao desalado
2 hojas de laurel
1 cebolla mediana
100 gr de crema de leche
25 gr de mantequilla
nueces
nuez moscada
pimienta blanca
sal

Elaboración

Cortar la cebolla en 4 trozos y ponerla a cocer en agua fría con el laurel y el bacalao. Dejar que hierva 3 minutos y dejarlo reposar dentro del agua hasta que se enfríe. Pelarlo limpiarlo de piel y espinas y desmenuzarlo. Sofreír el bacalao en la mantequilla, sazonándolo con un poco de sal, nuez moscada y pimienta. Agregar la crema de leche, remover muy bien y cocer hasta que espese. Se sirve sobre el pan tostado o sobre bizcotes y se adereza con las nueces picadas.