



Bacalao al alioli

Ingredientes

- 4 filetes de bacalao
- 4 huevos
- 2 patatas
- 2 zanahorias
- 1/2 coliflor
- 200 gr. judías verdes
- salsa alioli

Preparación

Desalar el bacalado dejándolo en remojo durante 1 día y cambiando varias veces el agua .

Limpiamos bien las verduras y troceamos en bastoncitos las judías y las zanahorias .

La coliflor, una vez limpia, la separamos en ramilletes .

Ponemos todo en una cazuela con un litro y medio de agua .

Dejamos que hierva durante 10 minutos .

Entonces añadimos los trozos de bacalao perfectamente desalado y esperamos a que cueza durante 8 minutos .

Por otra parte cocemos las patatas sin pelar y los huevos .

Cuando esté todo bien cocido pelamos y troceamos .

Sacamos las verduras y el bacalao y los mezclamos con la patata y los huevos .

Rociamos todo con la salsa alioli .

Servir .