# 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