

# *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