Revuelto de bacalao gratinado

Nombre de la receta

Revuelto de bacalao gratinado

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Huevo

Pescado

Descripción

Revuelto de patata, huevo y bacalao gratinado al horno

Ingredientes

- 2 patatas
- 100 gramos de bacalao al punto de sal

- 1 cebolla
- 3 huevos
- 200 mililitro de aceite de oliva
- 150 gramos de queso para gratinar

Pasos

1 Para preparar nuestra receta limpiaremos de piel y espinas el bacalao en salazón. Lavaremos bien debajo del grifo para quitar toda la sal exterior. Lo desmigamos y lo reservamos.

2 Ahora pelamos y picamos la cebolla en trozos. La reservamos en un plato.

3 Ahora ponemos el aceite en una sartén y cuando esté caliente, echamos las patatas peladas y cortadas en rodajas.

4 Cuando comiencen a dorarse un poco, añadimos la cebolla. Mezclamos todo y seguimos friendo a fuego lento.

5 Una vez la cebolla esté hecha, añadimos el bacalao desmigado y removemos todo durante un par de minutos a fuego medio.

6 Escurrimos muy bien todo el aceite y estrellamos 3 huevos sobre el conjunto. Los cuajamos a nuestro gusto sin dejar que se sequen mucho, pues se terminarán de hacer en el horno.

7 Ahora ponemos el horno a precalentar a 180ºC. Y echamos el revuelto en una bandeja de horno. Cubrimos con el queso rallado.

8 Metemos la bandeja en el horno y gratinamos la el queso. ¡En cuanto esté listo sacamos la bandeja del horno y ya tenemos nuestra receta preparada para servir!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado