

Cebolla nueva frita con huevo



**Nombre de la receta**

Cebolla nueva frita con huevo

**Tiempo**

30 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

Huevo  
 Pescado

**Descripción**

Revuelto de cebolla nueva

**Lugar originario de la receta**

Los Pedroches

**Ingredientes**

- 4 cebollas blancas nuevas
- 2 huevos
- 30 gramos de bacalao salado (opcional)

- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

### Pasos

- 1** Preparar este sencillo y clásico plato de primavera sólo consiste en pelar y picar nuestra cebolla. Ponemos el aceite en una sartén y cuando esté caliente añadimos la cebolla friéndola a fuego moderado.



- 2** Cuando la cebolla esté dorada podemos echar el poco bacalao bien lavado de sal y lo removemos durante un par de minutos con la cebolla.



- 3** A continuación añadimos un par de huevos y removemos para formar el revuelto a nuestro gusto. Ya tenemos preparado nuestro sencillo plato de cebollas recién cogidas.



### Observaciones o consejos

El bacalao es opcional, si no se echa bacalao, se deberá añadir sal al gusto pues la cebolla es muy dulce.

### Autor

Matilde Linares