

Patatas con cebolla y bacalao

**Nombre de la receta**

Patatas con cebolla y bacalao

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos**Descripción**

Revuelto de patatas con cebolla y bacalao

Lugar originario de la receta

El Viso (Córdoba)

Ingredientes

- 2 patatas grandes
- 100 gramos de bacalao limpio
- 1 cebolla
- 3 huevos
- 200 mililitro de aceite de oliva

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 A continuación pelamos y partimos la cebolla en trozos. La reservamos igualmente.



3 Ahora pelamos las patatas y las cortamos en rodajas. Ponemos el aceite en la sartén y freímos nuestras patatas.



4 Cuando están doradas pero aún tiernas añadimos la cebolla. Mezclamos y seguimos friendo a fuego medio.



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



6 Por último escurrimos muy bien todo el aceite y estrellamos 3 huevos sobre el conjunto. Los cuajamos a nuestro gusto y ya tenemos preparada nuestra rica comida



Observaciones o consejos

No se echa nada de sal porque con la del bacalao es suficiente para todo.

Autor

Matilde Linares