

## Revuelto de bacalao gratinado

**Nombre de la receta**

Revuelto de bacalao gratinado

**Tiempo**

45 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

3

**Alérgenos****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 180°C. 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