

Revuelto de bacalao



Nombre de la receta

Revuelto de bacalao

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos



Descripción

Revuelto de bacalao con patata y cebolla

Ingredientes

- 100 gramos de migas de bacalao
- 3 patatas medianas
- 1 cebolla
- 4 huevos
- 200 mililitro de aceite de oliva

Pasos

1 Lo primero que debemos hacer es tener las migas de bacalao en remojo durante 2 horas aproximadamente. Debemos asegurarnos de lavar el bacalao bajo el grifo bien antes de dejarlo en remojo.



2 En una sartén ponemos 2 cucharadas de aceite de oliva y doramos las migas de bacalao bien escurridas sin pasarnos para que se queden jugosas. Las sacamos y reservamos.



3 A continuación, en la misma sartén, aprovechando el juguito del bacalao pochamos la cebolla picada.



4 En otra sartén ponemos aceite y freímos las patatas cortadas a rodajas. Podemos echarles un pizco de sal pero con cuidado pues aunque el bacalao

se desale, siempre queda con sal.



5 En la sartén donde hemos sofrito la cebolla, añadimos el bacalao dorado y las patatas fritas escurridas.



6 Ahora echamos los 4 huevos y esperamos a que empiecen a cuajar antes de desmenuzarlos para que se queden en trozos grandecitos.



7 Ya tenemos preparado nuestro jugoso y rico revuelto para servirlo.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Celia Ruiz Linares