

Revuelto de cebolletas con bacalao



Nombre de la receta

Revuelto de cebolletas con bacalao

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

3

Alérgenos

Huevo
 Pescado

Descripción

Plato de cebolletas frescas guisadas con bacalao salado y huevo revuelto.

Lugar originario de la receta

El Viso (Córdoba)

Ingredientes

- 500 gramos de cebolletas frescas
- 150 gramos de bacalao salado
- 3 huevos

- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 En primer lugar preparamos nuestros ingredientes con nuestras cebolletas bien lavadas.



2 A continuación partimos nuestras cebolletas en trozos grandecitos aprovechando algo del verde. En una sartén antiadherente ponemos el aceite y nuestras cebolletas para que se vayan haciendo a fuego medio. Aunque no hay mucho aceite irán soltando su propio jugo.



3 Mientras lavamos en el grifo el bacalao para quitarle todo el exceso de sal y lo desmigamos limpio de piel y espinas.



4 Cuando la cebolla esté casi hecha, añadimos las migas de bacalao y removemos para que se cocine éste.



5 Por último cuando lo veamos a nuestro gusto, añadimos los huevos y removemos hasta que el revuelto quede en su punto. Ya tenemos listo nuestro sencillo pero riquísimo revuelto de cebolla y bacalao.



Observaciones o consejos

La receta nunca llevará sal. Debemos tener cuidado con la cantidad de bacalao porque puede quedar salada. Es mejor quedarnos cortos en el bacalao aunque tengamos que añadir un poco de sal.

Autor

Matilde Linares