

Tortilla de coliflor con bacalao



Nombre de la receta

Tortilla de coliflor con bacalao

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos



Descripción

Tortilla de coliflor con bacalao salado

Ingredientes

- 1 coliflor mediana
- 100 gramos de bacalao salado
- 5 huevos
- 200 mililitro de aceite de oliva

Pasos

1 Aprovechando que hay muchas coliflores en el huerto proponemos esta forma distinta de cocinarla. Para ello vamos a utilizar sólo las flores de la coliflor eliminando todos los tallos y las partimos picadita como en la foto.



2 Ponemos una sartén al fuego con el aceite y cuando esté caliente echamos la coliflor tal cual, sin sal y la vamos friendo a fuego moderado.



3 Mientras se frie la coliflor, lavamos bien el trozo de bacalao y lo vamos desmigando quitando toda la piel y espinas. Una vez desmigado esperamos a que la coliflor esté a medio hacer y añadimos las migas de bacalao y removemos.



4 Continuamos cocinando a fuego moderado hasta que la coliflor esté completamente hecha.



5 Cuando esté todo cocinado, volcamos sobre un colador grande el conjunto y quitamos el aceite. Batimos 5 huevos sin echar nada de sal puesto que el bacalao sala el conjunto y lo mezclamos todo utilizando una sartén antiadherente. Cuajamos la tortilla dando la vuelta cuando esté heca por un lado siempre cocinando a fuego lento. Cuando la tengamos cuajada, ya tenemos lista nuestra deliciosa receta para servir.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares