

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

rebozar el bacalao y freir. Cortar la cebolla en cudritos pequeños y freir hasta que este doradita y seguidamente echar el bote de tomate frito y que de un hervor luego cubrir el bacalao con la salsa

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 trozos de bacalao
- Harina para rebozar
- - 1 cebolla grande
- 1 bote de tomate frito
- - Huevo para rebozar

## Preparación:

### Paso 1

el bacalo puede ser fresco, desalado ,seco