

COCOCHAS DE BACALAO A LA ROMANA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 16 COCOCHAS DE BACALAO
- 1 TAZA de HARINA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA
- 2 HUEVO
- 1 PEREJIL

Preparación:

Paso 1

PASR LAS COCOCHAS POR HARINA Y HUEVO BATIDO ,FREIRLAS EN UNA SARTEN CON AMBUNDANTE ACEITE CALIENTE , RETIRALAS Y DEJALAS ESCURRIR SOBRE PAPEL DE COCINA, RESERVALAS

Paso 2

EN UN BOL INTRODUCIR 5 CUCHARADAS DE ACEITE EL VINAGRE LA CEBOLLA FINAMENTE PICADO Y EL PEREJIL, SALPIMIENTA Y MEZCLAR BIEN CON UN TENEDOR

Paso 3

AÑADIR LOS HUEVOS DUROS PICADOS Y MEZCLAR DE NUEVO TRASLADARLO A UNA SALSERA Y SERVIR CON LA COCOCHAS