Bacalao a la dorada

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

Creador: Daniel Olmedo M



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Si se quiere también se puede preparar tipo tortilla.

Descripción:
"Es una receta sencilla, y es internacional. Es el Bacalhau portugués."

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g de Bacalao desalado
- 2 Patatas grandes
- 4 huevos medianos
- Media cebolla o una cebolla mediana
- Perejil al gusto
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1
Pelar las patatas, laminar y cortar en paja y freír a fuego medio, hasta dorar, retirar sobre papel absorbente.

Paso 2
Escaldar en agua hirviendo el bacalao durante 3 minutos, retirar y cortar en lascas.

Paso 3
Picar la cebolla y pochar a fuego medio, junto con 4 cucharadas de aceite de oliva, hasta dorar, agregar el bacalao, saltear, luego las patatas, remover y por último los huevos.

Paso 4
Dejar cuajar, corregir de sal y espolvorear con perejil fresco picado, servir.