

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** Esme Puig



**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.