

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Herminia Ruiz G



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Es bueno servir caliente

## Descripción:

Un plato ligero y facil de hacer.

## Ingredientes para 4 personas :

- 600 gr de bacalao cortado a trozos
- 200gr de cebolla
- 500 gr de tomates
- 200 gr de champiñones
- 2 huevos
- 1 pimiento morron
- 50 gr de Queso rallado
- harina , aceite, sal

## Preparación:

### Paso 1

Pasar po harina el bacalao desalado y freir en abundante aceite. Retirar y quitar la piel y las espinas desmenuzándolo en trozos grandes, cubrir con ellos una fuente de horno. En el aceite de freir el bacalao dorar la cebolla picada. Agregar los tomates trinchados. Cuando el sofrito este casi a punto.añadir los champiñones, lavados y fileteados y el pimiento cortado a trozos. Dejar cocer todo unos 5m y esparcir el preparado `pr encima del bacalao.

### Paso 2

Introducir la fuente en el horno ya calentado y dejar cocer 5m mas. Cubrir con los 2 huevos batidos y espolvorear con el queso rallado . Gratinar a horno fuerte hasta que este dorado.