Bacalao con huevo y patatas

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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr. de bacalao desalado,
- 2 huevos,
- 1 patata,
- 2 dientes de ajo,
- 1 cayena,
- aceite de oliva virgen y
- perejil (para decorar)

Preparación:

Paso 1

Pela en láminas los dientes de ajo y dóralos en una sartén junto con una cayena y un buen chorro de aceite de oliva. Cuando estén doradicos, quítalos, tanto los ajicos como la cayena. En ese aceite vamos a cocinar ahora el resto de los ingredientes. Pela la patata muy fina y en esa sartén deja que se haga. Cuando esté pochada, puedes sacarla y reservarla. Ahora, en ese aceitico saltea el bacalao a fuego moderado. Una vez listo, añade la patata y casca los dos huevos encima. Remueve, y trincha de vez en cuando para que el huevo cuaje con el resto bien. Deja que se haga todo en conjunto y listo. Puedes cocinar unas patatas panadera para completar el plato. O también freír unos tostones de pan ;-) Ummmm!!!