

**Creador:** Pepa cocina **Recetizador:** Ahh



**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 aceite 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!!!