Bacalhau à Brás.

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Pilarpv



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

Descripción:

De mis viajes al Algarve sin duda me quedo con estas recetas: Bacalhau à brás, Pollo al piri-piri, Ensalada de pulpo, Bolas de Berlín con crema y Pasteles de Belen

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g. de Bacalao desmigado salado
- 2 Cebolla grande
- 1 hoja de Laurel
- 3 Patatas
- 6 Huevo
- 3 Ajo
- 50 g. de Aceitunas negras deshuesadas
- 150 ml. de Aceite de oliva
- Sal
- Perejil fresco
- Pimienta negra molida

Preparación:

Paso 1

Dos días antes desalar el bacalao colocándolo en un bol con abundante agua, cambiar este agua cada 12 horas. Cortar la cebolla en tiras y picar los ajos. Picar el perejil y cortar las patatas en tiras finas. Escurrir el bacalao presionando suavemente. En una cacerola anti-adherente añadir el aceite y rehogar las cebolla y ajo picados al mismo tiempo para que el ajo no se queme (fuego medio) y añadir la hoja de laurel. Cuando la cebolla esté transparente se añade el bacalao y se deja cocinar durante 2 ó 3 minutos. Freír en una sartén con aceite las patatas (o si se prefiere una versión más ligera cocerlas en el microondas durante 7 minutos colocadas en un plato amplio espolvoreadas con unas gotas de agua por encima, tapar con la tapa del microondas. Cuidado al quitar la tapa que el vapor quema) y dejarlas escurrir en papel de cocina para eliminar el exceso de aceite.

Añadir las patatas al bacalao, salpimentar y añadir el perejil picado y los huevos batidos o enteros. Remover hasta que cuajen los huevos pero sin que queden completamente secos. Añadir las aceitunas negras (mejor picadas) y servir.