

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Anoqui



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g de bacalao
- 4 cebollas tiernas
- 8 huevos
- Pimienta negra
- Aceite • Sal

Preparación:

Paso 1

Pelar y cortar las cebollas en aros finos. Desmenuzar el bacalao en trozos pequeños. Poner aceite a calentar y rehogar las cebollas a fuego lento sin que lleguen a dorarse. Añadir el bacalao y rehogar todo junto. Incorporar los huevos batidos y salmientar, removiendo hasta que estén cuajados.