bacalao rebozado con patatas panadera

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

Creador: karmela **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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

Descripción:

rebozar el bacalao y feir,, en el aceite que queda poner las patatas cortadas en laminas y la cebolla y freir a fuego lento espolvorear con el ajo y prejil y cuando acaben escurrir el aceite sobrante y echa un poquito de vinagre

Ingredientes para 1 persona :

- 2 trozos de bacalao resco
- 1 Patata grande
- -1 cebolla mediana -dos dientes de ajo
- Aceite y sal
- harina
- - Huevo para rebozar
- 1 pimiento rojo
- vinagre

Preparación:

Paso 1

el pimiento es natural