

# bacalao rebozado con patatas panadera



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** karmela **Recetizador:** Mar Arias



**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 prehil 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