

bacalo rebozado con cebolla



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

Creador: karmela **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

rebozar y freir el bacalo, en una sartén pochar bien la cebolla con aceite y sal, añadir unas aceitunas para adornar

Ingredientes para 1 persona :

- res trozos de bacalao fresco
- -1 Huevo
- harina
- - Huevo para rebozar
- - 1 cebolla grande
- unas aceitunas
- - Aceite - Sal

Preparación:

Paso 1

la cebolla esta buenisima