bacalao con tomate y cebolla

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

Creador: karmela **Recetizador:** Elenahmartin



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

Descripción:

rebozar el bacalao y freir. Cortar la cebolla en cudritos pequeños y freir hasta que este doradita y seguidamente echar el bote de tomate frito y que de un hervor luego cubrir el bacalao con la salsa

Ingredientes para 4 personas :

- 8 trozos de bacalao
- Harina para rebozar
- - 1 cebolla grande
- 1 bote de tomate frito
- - Huevo para rebozar

Preparación:

Paso 1

el bacalo puede ser fresco, desalado ,seco