PATATAS CON BACALAO

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

Creador: karmela **Recetizador:** Dolors García

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

Descripción:

se rehoga la cebolla picada cuando este dorada de añaden las patatas troceadas y se rehogan cundo esten se añade un machado de ajo y perejil se añade el laurel y se cuecen unos 20minutos 5 minutos ante de que acaben se añade los dos trozos de bacalo y el azafran

Ingredientes para 1 persona :

- 2 patatas medianas
- 2 trozos de bacalao fresco
- Ajo Perejil Laurel
- aceite y sal
- Azafrán
- mecia cebolla

Preparación:

Paso 1

se puede hacer con bacalao seco teniendolo previamente en agua para desalar