

# COCOCHAS DE BACALAO A LA ROMANA



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

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Ana Marcos Mart



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 16 COCOCHAS DE BACALAO
- 1 TAZA de HARINA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA
- 2 HUEVO
- 1 PEREJIL

## Preparación:

### Paso 1

PASR LAS COCOCHAS POR HARINA Y HUEVO BATIDO ,FREIRLAS EN UNA SARTEN CON AMBUNDANTE ACEITE CALIENTE , RETIRALAS Y DEJALAS ESCURRIR SOBRE PAPEL DE COCINA, RESERVALAS

### Paso 2

EN UN BOL INTRODUCIR 5 CUCHARADAS DE ACEITE EL VINAGRE LA CEBOLLA FINAMENTE PICADO Y EL PEREJIL, SALPIMIENTA Y MEZCLAR BIEN CON UN TENEDOR

### **Paso 3**

**AÑADIR LOS HUEVOS DUROS PICADOS Y MEZCLAR DE NUEVO TRASLADARLO A UNA SALSERA Y SERVIR CON LA COCOCHAS**