

# BACALAO DE LA ABUELA VASCA



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

RIQUÍSIMO Y MUY RÁPIDO

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 K de BACALAO DESMIGADO
- 3 CEBOLLAS GRANDES
- 1 GUINDILLA
- 5 HUEVOS
- 3 LATAS de PIMIENTOS MORRONES
- ACEITE DE OLIVA
- SAL

## Preparación:

### Paso 1

DESALAR EL BACALAO PREVIAMENTE Y DESMIGAR. COCER LOS HUEVOS HASTA QUE ESTÉN DUROS. LIMPIAMOS LAS CEBOLLAS Y LAS CORTAMOS EN JULIANAS FINAS. EN UNA CAZUELA PONEMOS UN CHORRITO DE ACEITE Y PONEMOS LA GUINDILLA Y LE DAMOS UNAS VUELTAS, LA SACAMOS Y AÑADIMOS LAS CEBOLLAS Y DEJAMOS POCHAR. CUANDO ESTÉN BLANDITAS LE AÑADIMOS EL BACALAO. COCINAMOS DURANTE UNOS 10 MINUTOS MOVIENDO DE VEZ EN CUANDO. SAZONAR SI ES NECESARIO.

### Paso 2

PONEMOS UNA CAZUELITA DE BARRO O UN PLATO HONDO Y PONEMOS UNA CAPA DE BACALAO, OTRA DE RODAJITAS DE HUEVO Y TIRAS DE PIMIENTO Y REPETIMOS LA OPERACIÓN. DEJAMOS REPOSAR PARA QUE LIGUEN LOS SABORES Y LUEGO LOS CALENTAMOS..... LAS CAZUELITAS EN EL HORNO Y LOS PLATOS EN EL MICROONDAS.