

BACALAO REVUELTO CON PATATAS



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

Creador: Alegna **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- - 400 g de bacalao en salazón
- - 6 yemas de huevo
- - Leche para desalar
- - 2 cebollas grandes
- - 3 patatas
- - 3 cucharadas de aceite de oliva
- - Sal y aceite de oliva para freír

Preparación:

Paso 1

Poner a desalar el bacalao durante 24 horas en un cuenco de cristal bien cubierto de leche, en ese tiempo cambiar 3 veces el líquido, se puede alternar leche y agua en los cambios. Una vez desalado, colocarlo en un cazo con leche y ponerlo al fuego hasta que hierva. Colar y dejar que se enfríe. Quitar la piel y las espinas y desmigalar el bacalao. Reservarlo tapado con un paño húmedo. Pelar las patatas y cortarlas en tiras finitas, meterlas en agua para eliminar el almidón y secarlos con un paño. En una sartén con aceite pochar las cebollas peladas y cortadas en juliana, tapadas. Freír las patatas en aceite muy caliente en varias tandas y dejarlas escurrir en un papel absorbente. Batir las yemas en un bol y añadir el bacalao, las cebollas escurridas y las patatas. Echar la mezcla en una sartén con 3 cucharadas de aceite caliente y hacer un revuelto removiendo con una cuchara de palo y sin dejar que cuaje mucho.