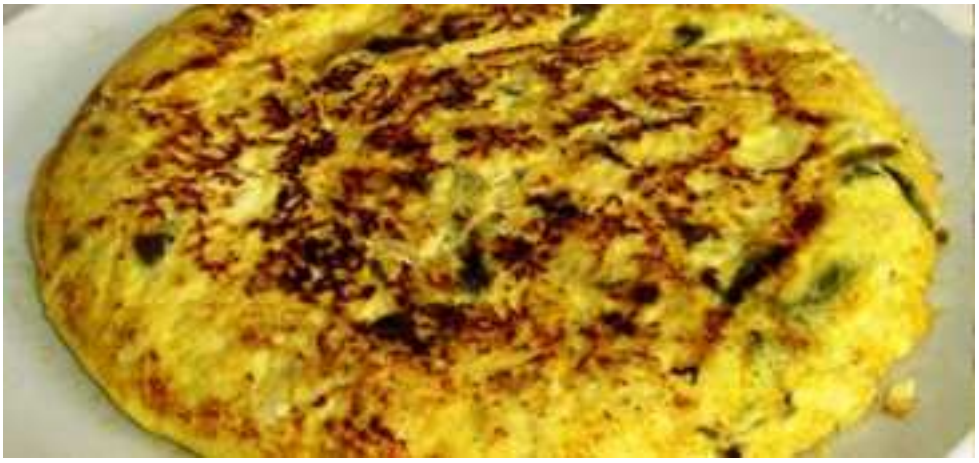
Receta de Tortilla de Bacalao con Pimientos Verdes

13 Ene 2017



Buenos días a tod@s, para hoy viernes os propongo una riquísima receta fácil de preparar y con un sabor exquisito, se trata de una **Tortilla de Bacalao con Pimientos Verdes** que seguro la prepararéis más de una vez porque gustará a toda la familia.

Ingredientes

- Bacalao desalado (300grs)
- Pimientos verdes (dos medianos)
- Cebolla (una mediana)
- Huevos (cinco)
- Sal
- Aceite de oliva (cuatro cucharadas)

Modo de Preparación

1. Si el bacalao no está desalado, ponerlo a desalar en agua fría unas 48 horas y cambiar el agua unas cuatro o cinco veces
2. Cortar el bacalao en trocitos pequeños, retirando la piel y las espinas si las tuviera
3. En una sartén poner el aceite y echar la cebolla y los pimientos cortados en juliana, echar un poco de sal y dejar a fuego lento que se vayan pochando
4. Añadir el bacalao y rehogarlo unos cinco minutos, retirar del fuego
5. Batir los huevos, primero las claras y luego añadir las yemas y volver a batir
6. Mezclar la fritada de bacalao y verduras con los huevos batidos y cuajar la tortilla unos tres minutos por cada lado, según vuestro gusto, procurando que quede jugosa en el interior
7. Servir caliente y acompañada de mayonesa o salsa rosa y....buen provecho!!!