Receta de Tortilla de Bacalao

12 Abr 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta rica **Tortilla de Bacalao,** la podéis preparar en cualquier época del año y siempre triunfaréis con ella porque queda estupenda para toda la familia.

Ingredientes

- Bacalao desalado (250 grs)
- Cebolleta (una)
- Huevos (tres)
- Aceite de oliva
- Perejil
- Sal

Modo de Preparación

1. Cortar la cebolleta en juliana y pochar en una sartén, con un par de cucharadas de aceite de oliva, durante unos minutos
2. Cuando la cebolleta esté blandita añadimos el bacalao desalado y desmigado
3. Mezclar suavemente y cocinar durante un par de minutos hasta que el bacalao se haga
4. Colocar un colador sobre un bol grande y verter el bacalao sobre él, dejar escurrir durante un minuto
5. Mientras, batir en otro bol los huevos e incorporar el bacalao, mezclar y rectificar el punto de sal, si fuera necesario
6. Colocar una sartén antiadherente a fuego medio alto con tres cucharadas de aceite de oliva
7. Cuando esté caliente bajar el fuego y verter la mezcla anterior
8. Dejar que se haga a fuego suave durante tres o cuatro minutos, después darla la vuelta y dejar otros tres minutos por el otro lado
9. Servir espolvoreada de perejil o sola como más os guste y....buen provecho!!!