

Receta de Bacalao Dorado A La Portuguesa

22 Abr 2014



Buenos días, como estamos en época de Cuaresma hoy os voy a dejar esta receta que es muy apropiada para estas fechas, aunque se puede tomar en cualquier época del año porque está deliciosa.

Ingredientes

- Bacalao salado (500grs.)
- Patatas (tres o cuatro medianas)
- Cebolla (una grande)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva
- Huevos (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Desalar el bacalao la noche de antes, si queréis podéis comprarlo desmigado que se desala antes (unas 6 u 8 horas)
 2. Pelar las patatas y partirlas como paja, también pueden ser de las congeladas o de bolsa ya fritas
 3. Freírlas bien hasta que estén doraditas y poner en papel de cocina absorbente
 4. En una sartén con un poco de aceite de oliva refreír la cebolla partida muy finita y los ajos también troceaditos
 5. Cuando la cebolla esté bien pochada, añadir el bacalao bien desmenuzado y darle unas vueltas y a continuación echar las patatas y remover todo
 6. Ajustar la sal, aunque no suele ser necesario
 7. Batir los huevos, echarlos al bacalao y remover que quede todo bien mezclado, como un revuelto
-