

Bacalao dorado

Ingredientes:

600 gr de bacalao
1 cebolla grande
2 paquetes de patatas fritas paja de 250 gr
12 huevos
aceite de oliva, perejil, sal y pimienta

Preparación:

El bacalao lo ponemos en remojo la noche anterior para desalarlo, cambiándole de agua varias veces.

Ponemos a pochar la cebolla en una cazuela con aceite caliente hasta que comience a dorarse, entonces añadimos el bacalao escurrido y desmigado, rehogamos unos minutos.

Incorporamos las patatas paja, revolvemos bien y finalmente agregamos los huevos batidos con un poco de sal y pimienta, damos unas vueltas, espolvoreamos de perejil picado y servimos enseguida, sin que los huevos cuajen del todo.

Y ya tenemos nuestro bacalao dorado!