

# BACALAO REVUELTO CON PATATAS



## Ingredientes:

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:

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.

# BACALAO REVUELTO CON PATATAS

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.