

Será por recetas



Tortilla de bacalao con cebollita

Huevos

 4 Personas

 30 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 28/09/2012

Ingredientes

- 8 huevos
- Curry
- Aceite
- 1 cebollita
- Pimienta verde en grano
- Sal
- 2 dientes de ajo
- 1 tazón de salsa de tomate

Elaboración

La noche anterior dejar el bacalao a remojo, cambiando el agua al menos una vez. Si esta a remojo unas horas más, mejor.

A la mañana siguiente, en otro agua, hervir el bacalao 5 minutos.

Después escurrirlo, dejar que se enfríe un poco y desmigalar por completo su carne, retirando pieles y espinas. Poner al fuego en una sartén con 1 cucharada de aceite, sofreír en ella los ajos y retirarlos.

A continuación, verter los huevos ya batidos y hacer una tortilla mezclándolos con el bacalao que tenemos desmigado y sofrito en la sartén. Debe quedar jugosa.



Autor receta de Tortilla de bacalao con cebollita

Pedrito

 Valoración 3/5

 54 Recetas publicadas

 Miembro desde 16/08/2012