

Será por recetas



Tortilla de bacalao

Huevos, Pescados, Recetas caseras, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 30 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. de bacalao desmigado y desalado
- 8 huevos
- 100 gr. de cebolla
- 1 diente de ajo picado
- 3 Guindillas verdes
- Aceite de oliva

Elaboración

En una sartén con el aceite de oliva, poner a confitar lentamente la cebolla cortada en juliana fina y con una tapa encima para que se vaya haciendo en su propio jugo. A continuación, añadir el diente de ajo picado y las guindillas verdes picadas muy finas.

Mientras se hace la cebolla, vamos desespinando y desmigando el bacalao en migas del tamaño de un garbanzo. El bacalao conviene que sea de la parte de la cola que es más gelatinosa y tiene más sabor.

En un bol, batir los huevos. Picar muy fino el perejil y reservar.

Cuando la cebolla vaya tomando color, añadir el bacalao, y sin dejar de remover con una cuchara de madera, espolvorear el perejil, removiendo unos minutos.

A continuación, añadir los huevos batidos removiendo ligeramente todo para que se haga un poco de cuajo en el interior. Terminar la tortilla con forma enrollada, dejándola dorada por el exterior y jugosa por el centro.

Dejar reposar un par de minutos y acompañar con buena sidra.



Autor receta de Tortilla de bacalao

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012