Migas de Bacalao con Cebolla y Patatas Paille

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Bacalao: 200 Gramos
Patatas: 2 Unidades
Aceite de oliva extra virgen: 3 Cucharadas
Huevos: 3 Unidades
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En una *cacerola*, añadir el aceite de oliva.
- Incorporar la **cebolla** con un poquito de sal para que sude
- Una vez doradita, introducir el bacalao desmigado
- Rehogar muy bien a fuego medio.
- *Pelar* y cortar las patatas en juliana.
- En una sartén, freír las patatas *paille* y quitarles el exceso de aceite con papel absorbente.
- Añadir las patatas al sofrito de bacalao y, por encima, estrellar los huevos.
- Servir.

- Cuando compres el bacalao, verifica que tenga consistencia firme y que esté lo más seco posible, que no presente zonas blandas ni enmohecidas
- El olor del pescado debe ser agradable y el *color* uniforme.
- Las patatas paille deben perder toda su humedad antes de entrar al aceite
- De lo contrario, se pegotearán por el almidón y pasarán a ser una bola informe

Para evitarlo

- Ponlas sobre un repasador limpio, bien separadas, y sécalas un poco con la mano
- Dejarlas reposar 10 minutos aproximadamente.
- A la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/migas-de-bacalao-con-cebolla-y-patatas-paille