

# Revuelto de bacalao con crocante de pan

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Ciboulette picado:** 2 cdas.

**Bacalao desalado y cocido:** 200 g

**Huevos:** 6 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Puerros:** 2 Unidades

## Varios

**Perejil:** Cantidad necesaria

**Crocante de pan:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Pique el *ciboulette* y el *puerro*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue el *puerro*.
- Bata los huevos con una pizca de sal y pimienta.
- Añada el *ciboulette* picado y el *puerro*.
- Agregue el bacalao desmenuzado y rectifique la sazón.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine los ingredientes revolviendo dejando a punto babé o jugoso.
- Coloque en cazuelas individuales y acompañe con el crocante de pan y decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/revuelto-de-bacalao-con-crocante-de-pan>