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