

Tortilla de Bacalao

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bacalao desmigado: 600 Gramos

Huevos: 6 Unidades

Perejil: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Cebolla grande: 1 unidad

Dientes de ajo: 2 Unidades

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Pochar la *cebolla* bien picada hasta que esté transparente.
- A medio guiso añadir el *ajo* picadito y al final rehogar el bacalao vertiendo el conjunto sobre los huevos bien batidos.
- En el momento de servir se hace una tortilla, vertiendo la mezcla sobre una sartén untada de aceite y bien caliente.
- Dejar hacer un minuto, se voltea y se deja que cuaje por el otro lado.
- Servir con un poco de *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-bacalao>