



You Tube



<https://www.facebook.com/MIAJADAS-CULINAE-199028570131864/>

@miajadasculinae



INGREDIENTES:

- Una cebolla.
- 400 gramos de bacalao desalado.
- 300 gramos de patas frita.
- 4 huevos.
- Aceite de oliva.
-

PREPARACIÓN:

- El bacalao en trozos hay que desalarlo durante por lo menos 24 horas, cambiando el agua tres o cuatro veces.
- Una vez desalado el bacalao, los troceamos con las manos y quitamos las espinas. Ecurrimos y bien y apartamos.
- En una cazuela echamos un buen chorro de aceite de oliva y freímos la cebolla picada muy fina. Podemos echar una pizca de sal. Cuando la cebolla esté dorada, añadimos el bacalao troceamos y mezclamos bien, dejando que se rehaga durante unos minutos.
- Añadimos las patatas paja. Hay patatas envasadas de buena calidad que nos permiten elaborar la receta en menos tiempo; son las que vamos a utilizar. Si queremos pelamos las patatas, las troceamos ayudados con una mandolina y freímos.
- Batimos los cuatro huevos y añadimos a la cazuela. Removemos bien y aparamos la cazuela del fuego para que se termine de cuajar el huevo. Servimos. ¡Buen provecho!
-