

Receta de Ajoarriero Aragonés

28 Ago 2017



Buenos días a tod@s, para comenzar esta última semana de Agosto y como ha refrescado un poquito, os dejo una riquísima receta que me ha pedido una amiga porque dice que le encanta el bacalao y lo come en cualquier época del año, así que os dejo esta receta de **Ajoarriero Aragonés** para que degustéis una de las formas más ricas de tomar Bacalao, espero que os guste.

Ingredientes

- Bacalao desalado (cinco o seis porciones)
- Patatas (tres o cuatro)
- Ajos (seis o siete dientes)
- Cebolla (una)
- Yemas de huevo (cuatro)
- Aceite de oliva
- Perejil
- Sal

Modo de Preparación

1. En una fuente para horno colocar el bacalao con un chorrito de aceite de oliva
2. Precalentar el horno a 220º y meter la fuente con el bacalao durante seis u ocho minutos
3. Sacarlo del horno y quitar la piel y las espinas, escurrir bien y reservar para después
4. En una sartén con aceite de oliva, refreír la cebolla y las patatas peladas y cortadas en lonchitas como para tortilla
5. Calentar un poquito de aceite en una cacerola o sartén honda y refreír los ajos picados con cuidado que no se quemen
6. Añadir el bacalao desmigado, espolvorear con un poco de perejil picado y echar las patatas con cebolla y las yemas de huevo
7. Mezclar bien todo y dejar al fuego suave unos dos o tres minutos
8. Servir decorado con unas ramas de perejil y....buen provecho!!!