

Receta de Huevos Rotos Con Patatas Y Bacalao

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta que aunque es un plato algo calórico, resulta una delicia para el paladar de los amantes del bacalao y los huevos.

Ingredientes

- Bacalao salado en lomos (según comensales)
- Huevos (dos o tres)
- Patatas (tres o cuatro)
- Aceite de oliva
- Sal
- Guindilla (una)
- Ajos (tres o cuatro dientes)

Modo de Preparación

1. Desalar el bacalao la noche anterior en agua fría y cambiarlo un par de veces
2. En una sartén con aceite de oliva caliente, echar los ajos picados y la guindilla y cuando los ajos estén doraditos, añadir el bacalao y remover bien hasta que el bacalao esté hecho
3. Pelar las patatas y cortar en láminas, freírlas en abundante aceite y cuando estén blanditas, escurrirlas y poner en otra sartén sin aceite y añadir el bacalao, remover bien que quede mezclado todo
4. Hacer los huevos fritos y colocarlos encima de las patatas con el bacalao, romperlos y....buen provecho!!!