

Receta de Revuelto de Bacalao con Patatas

18 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta para tod@s los que les gusta el bacalao en todas sus formas, os diré que esta receta es una de la más ricas que yo he probado, por eso hoy os animo a que preparéis en casa este rico **Revuelto de Bacalao con Patatas**, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Patatas medianas (cuatro o cinco)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Pimiento rojo (uno)
- Cebolla (una)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Bacalao desmigado (400 grs)
- Huevos (cinco o seis)
- Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Desalar el bacalao durante 24 horas
2. Pasado el tiempo, escurrirlo muy bien y saltearlo en una sartén con un poco de aceite de oliva, reservarlo
3. Pelar las patatas y cortarlas en rodajitas, picar los pimientos, la cebolla y los ajos y refreírlo todo, añadir sal al gusto
4. Cuando esté bien frito todo, escurrirlo y añadir a la sartén con el bacalao salteado, espolvorear pimienta negra y remover
5. Batir los huevos y añadirlos a la sartén, remover hasta que se cuajen a vuestro gusto
6. Servir espolvoreado con perejil picado, esto es opcional, y....buen provecho!!!