



<https://www.mepillasquisando.com>



BACALAO DORADO O BACALHAU À BRÁS

BACALAO AL ESTILO PORTUGUÉS



INGREDIENTES:

- 4 Trozos Bacalao 400 gr.
- 4 Patatas.
- 1 Cebolla.
- 6 Huevos.
- 1 Poco de Perejil.
- 8 Aceitunas negras.

ELABORACIÓN:

Desalados el bacalao de forma acostumbrada y quitamos las espinas. Pasamos a una olla con agua y lo cocemos unos 5 minutos a fuego lento. Picamos la cebolla y la sofreímos. Mientras hemos sacado el bacalao, le hemos quitado la piel y posibles espinas. Lo desmigamos en trozos que no sean pequeños y los agregamos a la cebolla. Pelamos y cortamos las patatas en forma de palitos muy finos (patatas paja) y las freímos. Juntamos la cebolla con el bacalao, removemos un poco y añadimos los huevos batidos. Guisamos hasta que cuajen los huevos. Poco antes de que cuaje del todo el huevo añadimos las patatas. Decoramos con perejil y aceitunas. Servimos caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>