

Cómo preparar de manera fácil bacalhau à Brás o bacalao dorado

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(Para 4 personas)

- 400 g de bacalao en un trozo o desmigado
- 4 patatas medianas
- 2 cebollas medianas
- 4 huevos grandes o 6 medios
- 1-2 dientes de ajo
- aceitunas negras
- perejil
- laurel
- aceite
- sal y pimienta blanca

/ Preparación

Preparación

- Desmigamos el bacalao en trozos pequeños, sin pieles ni espinas, y lo ponemos en remojo de 3 a 5 horas, escurrimos y secamos.

- Rallamos las patatas en bastones muy finos (patatas paja) con la ayuda de una mandolina, o bien con el cuchillo, cortando rodajas muy finas que luego cortaremos en bastoncitos. Los dejamos en agua para que suelten el almidón, así no se pegarán al freírlos

- Cortamos las cebollas en juliana, en tiras finas, y las ponemos a sofreír en una sartén o cazuela baja con aceite; a media cocción añadimos el ajo picado y vamos removiendo hasta que la cebolla empieza a dorarse, pero sin dejar que oscurezca.
- Mientras, escurrimos bien las patatas, las secamos con un paño o con papel de cocina, y las freímos en abundante aceite; si las hemos cortado finas, no tardan mucho. Las escurrimos y las ponemos sobre papel absorbente. Las salamos ligeramente y aliñamos con pimienta blanca.
- Batimos los huevos en un bol con una pizca de sal y reservamos.
- Añadimos el bacalao desmigado a la cebolla y cocemos un par de minutos mientras vamos removiendo el conjunto. Añadimos las patatas, removemos para que quede todo bien mezclado y, a fuego suave, vertemos los huevos.
- No buscamos hacer una tortilla, sino una especie de huevos revueltos, por lo que los cuajamos al gusto, preferiblemente que no queden secos, sino bien melosos.
- Apartamos enseguida y pasamos al plato; el conjunto debe quedar con un bonito color dorado, que es el que da nombre al plato.
- Acabaremos esparciendo por encima perejil picado y aceitunas negras a las que habremos quitado el hueso.