

Bacalao dorado

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

- 120 gramos de cebolla
- 50 gramos de ajo
- 250 gramos de bacalao desalado
- 150 gramos de patata paja
- 8 huevos (dos por persona)
- Aceite y sal

/ Preparación

Pasos a seguir

1. Primero preparamos un sofrito de ajo y cebolla, que cortaremos al estilo brunoise. Lo sofreímos con aceite a fuego medio durante cuatro minutos. Veremos que está listo cuando la cebolla tenga un poco de color.
2. Añadimos el bacalao y lo vamos removiendo durante un minuto, también a fuego medio. Es importante que el bacalao quede más bien crudo, ya que si se cocina excesivamente puede quedar demasiado fibroso.
3. Acto seguido echamos los huevos que se irán cuajando poco a poco durante un par de minutos. El último paso será añadir la patata paja, que removeremos durante dos o tres minutos más y con la que obtendremos un toque meloso del plato.
4. Lo presentamos en un molde y, en este caso, el chef lo decora con aros de cebolla malagueña frita.