



Bacalao dorado

Ingredientes

- 300 gr. de bacalao desmigado y desalado
- 2 patatas grandes
- 4 huevos
- 1 cebolla grande
- 1 lata de aceitunas negras sin hueso
- perejil fresco
- aceite para freír.

Preparación

Desalar el bacalao dejándolo en remojo durante 48 horas cambiando el agua cada 6 horas .

Desmigar el bacalao .

Pelar las patatas y cortarlas en forma de patatas paja, añadirles un poco de sal .

Freír y reservar .

En una sartén poner un poco de aceite a calentar y añadir la cebolla picada muy menuda, dejar que se haga a fuego medio removiendo de vez en cuando .

Cuando la cebolla empiece a ponerse transparente añadir el bacalao desmigado, dar vueltas durante 3´ .

Añadir las patatas que tenemos reservadas y remover para unirlo todo .

Añadir los huevos batidos y remover hasta que se cuajen .

Añadir las aceitunas partidas en rodajas .

REmover y servir .

.