



TORTILLA DE BACALAO



Tiempo preparación: 30 minutos

Para 4 personas:

- 400 gr. de bacalao de Atlántico
- 4 huevos XL o 6 huevos medianos
- 1 pimiento verde
- 1 cebolleta
- Perejil fresco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta recién molida (al gusto)

PREPARACIÓN

1. Una vez pochadas las verduras, añadimos el bacalao y rehogamos el conjunto 3-4 minutos. Picamos fino el perejil fresco y espolvoreamos por encima.
 2. Batimos los huevos y los salamos ligeramente. Los echamos a la sartén y dejamos que se vaya cuajando a fuego medio.
 3. Vamos plegando la tortilla sobre sí misma, como si preparásemos una tortilla francesa.
 4. La cocinamos por ambos lados y la retiramos cuando adquiera el punto que más nos guste, más o menos cuajada. No la paséis demasiado, se disfruta más de ella si está bien tierna.
 5. Con cuidado, la pasamos a un plato o fuente y está lista para degustar.
-
-