



Atelier de Cocina

BACALAO DORADO



Ingredientes:

$\frac{1}{2}$ kg. de patatas

300 grs. de bacalao desalado

4 huevos

1 cebolla grande

Aceite

Sal

Elaboración:

Pelar las patatas y cortarlas en paja. Freír en abundante aceite, bien caliente, hasta que estén doradas. Reservar sobre papel absorbente y sazonar.

Retirar el exceso de aceite de la sartén (dejar como unas 6 cucharadas) y freír la cebolla, cortada en brunoise, hasta que se ablande.

Agregar el bacalao desmenuzado y desalado y rehogar un poco. Incorporar los huevos y remover. Cuando los huevos estén casi cuajados, incorporar la patata, integrar un poco y retirar.

Verificar punto de sazón y servir.

Decorar con aceitunas negras. Y perejil picado.