

TORTILLA DE BACALAO



Ingredientes para 4 personas:

- 400 g de bacalao desalado
- 6 huevos
- 2 pimientos verdes
- 2 cebolletas
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Perejil picado

Elaboración:

1. Pica finamente los dientes de ajo y corta los pimientos y las cebolletas en juliana.
2. Pon todo a pochar en una sartén con un poco de aceite.
3. Cuando las verduras estén bien doraditas añade el bacalao desmigado y cocina durante 3-4 minutos.
4. Bate los huevos, sazónalos y después viértelos en la sartén del bacalao.
5. Añade un poco de perejil picado.
6. Deja que se cuajen los huevos y pliega la mezcla sobre sí misma como si fuera una tortilla francesa.
7. Pasa a un plato y sirve enseguida.