



Bacalao dorado o bacalhau à brás

TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos

COMENSALES

4

DIFICULTAD

Fácil

Elaboración

- 1 Pasamos los lomos de bacalao al frigorífico la noche anterior elaboración de la receta, y los dejamos descongelar sobre un recipiente con rejilla y tapado.
- 2 Cocemos el pescado en agua con una pizca de sal durante 2 minutos. El bacalao quedará a medio cocer, pero conseguiremos el punto perfecto con el resto del proceso de la receta. Desmenuzamos el pescado haciendo migas y eliminamos espinas y pieles. Reservamos.
- 3 En una cazuela con un chorrito de aceite de oliva caliente, añadimos la cebolla sin descongelar y el perejil. Mantenemos la sartén a fuego alto unos minutos para que elimine toda su humedad rápidamente. Bajamos el fuego y la cocinamos a fuego medio hasta que quede blandita.
- 4 Cuando la cebolla esté lista, incorporamos el bacalao desmigado. Cocinamos la mezcla durante 2 o 3 minutos y retiramos del fuego. Reservamos.
- 5 Freímos las patatas en aceite de oliva hasta que estén en su punto. Las escurrimos y las añadimos a la mezcla de bacalao y cebolla.
- 6 Añadimos los huevos batidos al resto de ingredientes. A fuego medio, sin parar de remover, cocinamos hasta que el huevo se cuaje procurando no cocinarlo en exceso, para evitar así que quede seco.
- 7 Servimos el bacalao en el momento acompañado de unas aceitunas negras, al más puro estilo portugués.

Ingredientes

500gr filete de bacalao

150gr de cebolla picada

250gr patata extrafina

1 cdt. perejil troceado

6 huevos

50gr aceitunas negras

Sal

Aceite de oliva virgen extra