



BACALAO CON PATATAS PAJA Y HUEVO REVUELTO

INGREDIENTES PARA 6 COMENSALES

- 360 g de bacalao desmigado
- 500 g de patata
- 400 g de cebolla
- 4 unidades de huevo
- 40 g de aceite de oliva
- sal

LA PREPARACIÓN

- Lavar y desmenuzar el bacalao.
- Lavar y pelar las patatas. Cortarlas a tiras muy finas.
- Freír en una sartén con aceite bien caliente (para que queden sueltas, no poner muchas patatas a la vez en la sartén). Reservar.
- En la misma sartén, retirar parte del aceite, y rehogar la cebolla, hasta que quede ligeramente dorada; incorporar el bacalao.
- Añadir los huevos y revolver con un tenedor.
- Cuando empiecen a cuajar, añadir las patas fritas y remover ligeramente. Salar al gusto.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 16.1 g	Grasas 11.8 g
Kcal 249	Proteínas 18.3 g