



Huevos revueltos con bacalao

Huevos revueltos con bacalao

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

8 huevos, 1/2kg. de bacalao, 1/2 guindilla, 3 dientes de ajo, aceite y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se deja el bacalao en abundante agua desde el día anterior.
- 2) Se desmigaja el bacalao, se escurre y se seca.
- 3) Se hierva aceite en una sartén y se doran los dientes de ajo (previamente pelados) y la guindilla.
- 4) Retirar los dientes de ajo y la guindilla de la sartén y colocarlos en un plato.
- 5) Batir los huevos.
- 6) Se saltea el bacalao en el aceite que sobró anteriormente al dorar los dientes de ajo y la guindilla.
- 7) Se retira el bacalao de la sartén y se mezcla con los huevos batidos.
- 8) Machacar los dientes de ajo y la guindilla.
- 9) En otra sartén, se echa un poco de aceite y se pone a fuego lento. Seguidamente se incorpora el bacalao con los huevos, el ajo y la guindilla.
- 10) Remover continuamente, echar sal y seguir removiendo un poco más.
- 11) Retirar del fuego y listos para servir calientes.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/huevos-revueltos-con-bacalao-82.php>