

BACALAO DORADO

INGREDIENTES:

- 100 g de aceite de oliva
- 400 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 300 g de bacalao, sin piel ni espinas, desalado y desmigado, se pueden utilizar migas (escúrralo bien y póngalo sobre papel de cocina)
- 200 g de patatas paja ya fritas (las venden hechas)
- 100 g de aceitunas negras
- 6 huevos
- Pimienta, sal, perejil picado (hágalo con unas tijeras)

PREPARACION:

Eche en el vaso la cebolla partida en cuartos y los ajos, y trocee 4 segundos en velocidad 3 $\frac{1}{2}$. Saque y reserve. Ponga la mariposa en las cuchillas. Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorpore la cebolla y los ajos reservados y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, añada el bacalao y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Después añada las patatas paja, y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Sáquelo a una sartén grande con un poco de aceite y póngalo a calentar en el fuego.

Sin lavar el vaso del Thermomix, eche los huevos y bata 10 segundos en velocidad 2. Incorpórelos a la sartén y mézclelos bien ayudándose con dos cucharas de madera, levantando la mezcla hacia arriba para que quede todo bien unido y cuajado. Eche la pimienta, compruebe la sazón y añada sal si fuera necesario. Añada las aceitunas y el perejil y sirva rápidamente.

NOTA: No ponga sal hasta el final de la receta. Compruebe la sazón y condimento a su gusto.