

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:22
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tortilla-de-bacalao-ahumado.html>

Tortilla de bacalao ahumado

INGREDIENTES

2 huevos
2 lonchas de bacalao ahumado
½ pimiento verde
Aceite de oliva
Sal

PREPARACIÓN

Batimos los huevos levemente.

Se corta el pimiento en juliana y se sofríe con un chorrito de aceite.

Una vez dorado, lo apartamos en un lado de la sartén poniendo en el otro las dos lonchas de bacalao enteras dándole un hervor rápido por ambos lado junto con el pimiento. Salamos al gusto.

Añadimos los huevos, movemos todo el conjunto con el tenedor y hacemos la tortilla.