



TORTILLA DE BACALAO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 15 min 15 min

Ingredientes

Bacalao: 250 gr (desalado y desmigado).
Huevos: 8 unidades.
Pimientos verdes: 2 unidades (picaditos).
Cebollas: 2 unidades (picaditas).
Ajo: 2 dientes (picaditos).
Perejil: 1 cucharada (picado).
Aceite: 80 cc en total (40 cc para el rehogado y 40 cc para cuajar).
Sal: Al gusto



Preparación

1. Calentar 40 cc de aceite en una sartén.
2. Añadir los ajos, las cebollas y los pimientos verdes, todo picadito. Rehogar durante 8 minutos hasta que los ingredientes estén dorados.
3. Añadir el bacalao desalado y desmigado a la sartén. Rehogar la mezcla durante 3 minutos más.
4. Retirar el exceso de líquido de la sartén y desecharlo para evitar que la tortilla quede grasienta. Escurrir bien el conjunto de bacalao y verduras.
5. En un bol, colocar los 8 huevos con una pizca de sal y la cucharada de perejil picado. Batir la mezcla durante 2 minutos.
6. Mezclar el bacalao y las verduras escurridas con los huevos batidos.
7. Calentar 40 cc de aceite en una sartén limpia, asegurándose de cubrir justamente el fondo. Echar la mezcla a la sartén, moviéndola constantemente por el mango.
8. Una vez cuajada la parte inferior, dar media vuelta a la tortilla utilizando una tapadera. Continuar moviendo la sartén hasta que la tortilla cuaje bien, pero manteniéndola jugosa.
9. Pasar la tortilla a una fuente de servir.

Notas

- *El bacalao debe estar previamente desalado siguiendo el proceso adecuado.*
- *Cuanto más se batan los huevos, más esponjosa resultará la tortilla.*
- *Es fundamental mover la sartén por el mango durante el cuajado para evitar que la tortilla se pegue al fondo*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Tortilla de bacalao	Huevos	01	01-01-2026	1 de 1