



REVUELTO DE MIGAS DE BACALAO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 15 min 10 min

Ingredientes

Bacalao desalado: 220 gr
Cebolla: 1
Pimiento verde: 1
Huevos: 2
Jamón ibérico: 100 gr
Aceite de oliva: 3 cucharadas



Preparación

1. Picar la cebolla y el pimiento verde en juliana fina.
2. Migar el bacalao.
3. Cortar el jamón en tiras.
4. Poner al fuego una sartén con el aceite y añadimos la cebolla y el pimiento. Cocinar a fuego lento hasta que esté todo bien pochado.
5. Agregar el bacalao y el jamón. Revolver y cocinar durante un minuto.
6. En un bol batir bien los huevos.
7. Agregar los huevos al bacalao y remover constantemente los ingredientes hasta que cuaje.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Revuelto de migas de bacalao	Pescados y Mariscos	01	21-12-2024	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.