



Revuelto de migas de bacalao

Ingredientes para 3 raciones:

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.