

# Recetario

## REVUELTO DE BACALAO CON CEBOLLA CARMELIZADA Y PATATAS PAJA

### INGREDIENTES:

200gr de migas de bacalao  
1 cebolla  
Vino blanco  
Azúcar  
1 patata  
Sal  
Ajo  
Perejil  
3 huevos



### PASO A PASO:

En una cazuela ponemos un chorrito de aceite de oliva, incorporamos el bacalao le añadimos ajo en polvo y un poco de perejil y lo hacemos unos 10 minutos.

Por otro lado, cortamos la cebolla en juliana y la ponemos en una cazuela con aceite, dejamos que se haga a fuego suave hasta que se dore, añadimos un chorro de vino blanco y 2 cucharas de azúcar y lo ponemos unos 10 minutos a fuego alto. Cortamos la patata en rodajas y luego en tiras muy finas y las freímos en abundante aceite.

Para realizar el revuelto: Ponemos en el bacalao un puñado de cebolla caramelizada, unas pocas patatas, una pizca de sal y le añadimos los tres huevos, revolvemos con cuidado para que no quede muy seco el huevo.

### Presentación:

Ponemos un molde en un plato y le rellenamos con el revuelto, quitamos el molde y adornamos con el resto de patatas paja encima, un pimiento del piquillo a los lados y un par de trozos de pan tostado.

