Revuelto de bacalao con habas baby y nueces.



Revuelto de bacalao con habas baby y nueces

Esta es de las recetas que he aprendido de viaje. En mi último viaje a Jaén lo probé en un restaurante y la he adaptado a mi gusto.

Es una receta fácil y muy rica. En 15 minutos la tienes lista y vale la pena, os lo aseguro.

He utilizado migas de bacalao desalado, habas baby en aceite de oliva virgen extra y nueces. Las nueces le aportan un toque crujiente y lo convierte en un revuelto de bacalao muy especial. Importante utilizar un buen aove, yo en este caso he optado por un aceite gourmet de la variedad Picual.

INGREDIENTES: 2 /3 personas

. 4 huevos grandes

. 350 gr de bacalao desalado (migas)

. 75 gr de habas baby en aceite de oliva

. 1/2 cebolleta tierna

. 8 nueces.

. aceite de oliva virgen extra

. sal.

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Cortamos finamente la cebolleta y la ponemos a pochar. Cuando este lista, añadiremos las migas de bacalao desalado. Les daremos unas vueltas hasta que esté meloso.



Revuelto de bacalao con habas baby y nueces

Paso 2:

En una sartén con aceite de oliva virgen extra, pondremos los huevos (no demasiado aceite) y cuando empiecen a cuajar , añadiremos el bacalao. Rectificar de sal.





Paso 3:

Romper los huevos y remover. Es el momento de añadir las habas baby y las nueces partidas y peladas. Regar con un chorro de aceite de oliva virgen extra, categoría gourmet , si se tiene en el momento de servir.

