Bacalao dorado



Bacalao dorado al estilo portugués

Receta de bacalao dorado, que aprendí en mi estancia en Portugal y está de rechupete.

En Portugal se come de maravilla y esta receta la he adaptado a mi gusto y al de la casa. Ya os contaré otras recetas portuguesas que me han fascinado.

Es importante encontrar bacalao ya desalado, así ahorraremos tiempo en la receta. La verdad es que junto con la merluza, el rape y el salmón es de los pescados que más utilizo en mi cocina.

Esta receta nos puede servir de comida, cena o de tapa. Lo que tenemos que conseguir es que los ingredientes sean proporcionados.

Vamos a la receta?? Oído cocina…

Ingredientes para 3/4 personas:

-200 gr de bacalao desalao.

– 1 patata grande.

– 1/2 cebolla.

– 4 huevos.

– aceite de oliva virgen extra.

– aceitunas negras deshuesadas.

– sal con moderación.

– perejil, cebollino, rúcula u otro condimento que gustéis.



Bacalhau à brás

Preparación:

Paso 1:

Lavamos, pelamos y cortamos la patata como si fueran patatas paja y las ponemos a freír hasta que estén doradas. Retiramos y eliminamos el exceso de aceite.



Patatas paja

Paso 2:

Mientras se fríen las patatas cortamos la cebolla en juliana fina y la ponemos a pochar a fuego lento hasta que adquiera un color doradito.





Paso 3:

El bacalao con unas tijeras lo vamos cortando en juliana también y lo incorporamos a la cebolla y dejamos unos minutos. Cuando suelte agua, subimos el fuego para que evapore, sin dejar de remover.

Paso 4:

Incorporamos las patatas y removemos. Probamos de sal. El bacalao aunque sea desalado sigue estando un pelín saladito, así que es el momento de probar y rectificar de sal.

Y ahora cascamos los huevos y los ponemos enteros.



Bacalao dorado al estilo portugués

Removemos hasta que cuajen y listo!!!

Presentamos el plato con aceitunas negras deshuesadas y un poco de perejil, rúcula o cebollino picado.



Bacalao dorado al estilo portugués