



Migas de bacalao a la portuguesa

Ingredientes para 4 personas: 1 kg de filetes de bacalao, 2 ajos, aceite, sal, 1 bolsa de patatas paja, 4 huevos y 1 vaso de leche.

Preparación: En una sartén con un poco de aceite se echan los 2 dientes de ajo picaditos y se doran. Los filetes de bacalao ya lavados, escurridos y sazonados, se echan a la sartén con los ajos y se hacen a la plancha, primero por la parte de la piel para abajo y fuego suave, se le da vuelta y se le quita la piel, sale sin dificultad. Una vez quitada la piel, con la rasera se intenta desmigajar los filetes hasta que queden en trocitos pequeños. En un bol se echa el vaso de leche y 2 puñados de patatas paja. Se dejan las patatas paja ablandar, para seguidamente cogerlas con las manos y exprimirlas un poco. A continuación las echamos con el bacalao ya desmigado y se sigue moviendo hasta que se consuma la leche que han absorbido la patatas paja. Los 4 huevos ya batidos con una pizca de sal, se echan por último a la sartén sin parar de mover hasta que los huevos cuajen. siempre a fuego suave, sin prisa salen las cosas mucho mejor. Buen apetito.

Tiempo de preparación: 40 minutos

Autora de la receta: María Villa Ruiz Ortiz

Supermercado masymas 7 - Jaén