

TORTILHA DE BACALHAU

INGREDIENTES:

500 g de bacalhau demolhado
1 Cebola
2 Pimentos finos
2 Batatas
8 c. (sopa) de azeite
1 Dente de alho
5 Ovos
Sal
Pimenta
1 Embalagem de salada ibérica

PREPARAÇÃO:

Corte o bacalhau às lascas. Descasque e corte a cebola em rodela finas. Lave os pimentos e corte-os às tiras. Descasque as batatas, lave-as e corte-as às rodela finas.

Aqueça 4 c. (sopa) de azeite numa frigideira e cozinhe a cebola até ficar translúcida. Junte os pimentos e um pouco depois as batatas. Frite em lume brando e incorpore o bacalhau. Polvilhe com o dente de alho picado e misture tudo delicadamente.

Bata os ovos numa tigela e misture com o preparado anterior. Tempere com sal e pimenta. Aqueça o restante azeite numa frigideira larga e frite a mistura sobre lume brando. Vire a tortilha com o auxílio de uma tampa e frite-a do outro lado. Sirva quente com salada ibérica.