RecetaKA

BACALAO A LA PORTUGUESA



Ingredientes para 4 personas: 400 g de bacalao desalado / ½ Kg de patatas / 4 huevos / 1 cebolla / 100 g de pimientos asados / sal / perejil

PESCADO HUEVOS

Elaboración

1. Pelar y cortar las patatas en forma paja
2. Cortar el bacalao en tiras pequeñas. Picar la cebolla
3. Freír la patata en una sartén hasta dorarlas. Reservar
4. Rehogar la cebolla hasta que se dore. Añadir el bacalao y rehogar un poco más
5. Batir los huevos. Añadir las patatas y rectificar de sal
6. Volcar los huevos en la sartén donde se encuentra el bacalao hasta que cuaje
7. Espolvorear de perejil, adornar con el pimiento rojo y servir

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*