

TORTILLA DE BACALAO por Manolo Garcia (marzo 2009)

Ingredientes para 8 personas

- 1 Kg. de bacalao desmigado
- 1 cabeza de ajos
- 2 cebollas
- 2 pimientos verdes
- 12 huevos
- Perejil
- Guindilla

Elaboración

- Desalar el bacalao durante 24 horas en agua fría y con 3 o 4 cambios de agua
- Secarlo bien antes de su elaboración

- Picar los ajos y ponerlos a dorar en una sartén con un chorrito de aceite
- Cuando estén dorados, añadir las cebollas y pimientos verdes bien picados
- De forma moderada es conveniente añadir una pizca de sal y un poco de perejil bien picado
- Cuando el conjunto está bien pochado se añade el bacalao ya preparado
- Añadir una guindilla, tipo cayena,
- También se puede añadir una guindilla roja troceada, aunque para elaborar la tortilla luego será conveniente retirar estos trozos
- Cocinar el conjunto durante unos cinco minutos
- Retirar el conjunto y eliminar el exceso de grasa y líquido

- En un bol se han batido los huevos
- Sobre los huevos batidos añadir el conjunto de verduras y bacalao, habiendo retirado ya los trozos de guindilla roja
- Espolvorear bien el perejil
- Mezclar bien y tenerlo un par de minutos para que el bacalao empape bien

- Poner la mezcla en una sartén bien caliente. Ahora viene el punto crítico del plato, ya que hay que atinar en varios puntos: que la tortilla esté bien cuajada, jugosita, bien hecha y que no se queme.