

# TORTILLA DE BACALLAU

## **Ingredientes:**

- 6 ovos
- 3 ceboliñas
- 280 gramos de migas de bacallau
- Aceite de oliva virxe extra

## **Modo de preparación:**

Primeiro pelamos as ceboliñas e as cortamos en xuliana fina. A continuación, nunha tixola co aceite de oliva virxe extra, pochámola ao lume moi suave, ata que a ceboliña empece a dourarse. Logo engadimos as migas de bacallau e mesturamos uns cinco minutos. Despois batémolos ovos e engadímolos a tixola, remexemos todo un pouco. Baixamos o lume e deixamos que calle, logo poñemos un prato sobre a tixola. Dámoslle a volta e volvemos a poñer na tixola para que se remate de callar polo outro lado.

Finalmente, quédanos servir e comer a nosa tortilla de bacallau.

Víctor Santos Gómez 4ºB