



## Bacalao a la portuguesa

4 personas



Tiempo:



Preparación:  
10 Mins

Tiempo de cocción:  
20 Mins



### Ingredientes:

- Bacalao
- Cebolla, pelada y cortada en cuartos
- Patatas, ralladas
- Ajo, picado
- Hoja de laurel
- Perejil, picado
- Huevos
- Aceitunas negras

### Método:

#### Fase 1: Preparación

1. Coloca la pala de remover. 

2. Coloca la cebolla, el ajo, el aceite de oliva y la hoja de laurel en el bol. Ajusta la temperatura  a 3, la velocidad  a 1 y el tiempo a 6 minutos.

3. Añade el bacalao, cocina durante 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad y, a continuación, añade las patatas y remueve.

4. Añade inmediatamente los huevos y el perejil picado y remueve todo a la misma velocidad y temperatura durante 1 minuto, añade sal pimienta hasta que los huevos empiecen a secarse.

5. Coloca en un bol y sirve con aceitunas negras.