



TORTILLA DE BACALAO CON PIMIENTOS DE GUERNICA

EL SABOR DE LA TRADICIÓN MEJOR GUARDADA



Si hay una receta que no podía faltar por aquí, esa es la de la tortilla de patata adaptada a nuestro DonBacalao. Te proponemos una variación deliciosa de este clasicazo: tortilla de bacalao con pimientos de Guernica.. Esta receta te va a resultar sencilla y muy muy rica y te adelantamos que además, ¡muy rápida y fácil! Como siempre, según tu nivel en la cocina, puedes incorporar tantos cambios como queiras o de lo contrario, seguir nuestra receta paso a paso

TORTILLA DE BACALAO CON PIMIENTOS DE GUERNICA

10 minutos Tiempo de preparación

30 minutos Tiempo de cocción

40 minutos Total



Entrante



DonBacalao, cebolla, patatas, pimientos de guernica, sal, aceite



Plato para 4 personas



380 KCal

DON BACALAO
EL MEJOR BACALAO



TORTILLA DE BACALAO CON PIMIENTOS DE GUERNICA

EL SABOR DE LA TRADICIÓN MEJOR GUARDADA



INGREDIENTES

- Bacalao desalado (200g)
- Huevos (6)
- Patatas (400g)
- Cebolla (1)
- Pimientos de Guernica (300g)
- Aceite de oliva para freír (300 ml)
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN



En primer lugar y antes de comenzar, asegúrate de que tu DonBacalao está desalado. Si no sabes cómo hacerlo, te recordamos que en nuestro recetario encontrarás un apartado en el que te lo explicamos.

A continuación, vamos a preparar todos los ingredientes antes de ponernos a cocinar.

Empieza con los pimientos, coge unos 8 pimientos y lávalos bien. Retira el tallo, las semillas y córtalos como más te guste encontrártelos después en tu tortilla. Nosotros vamos a hacerlo en juliana.

Como ya tienes desalado tu DonBacalao, ahora pasa a desmenuzarlo con las manos. En este paso es importante que procures no desperdiciar producto o por lo menos, solo el menos posible; no lo machaques, solo desmenuza.

Ahora coge las patatas, lávalas, pélalas y córtalas como suelen hacer normalmente la tortilla de patata; haz unas láminas finas.

DON BACALAO
EL MEJOR BACALAO



TORTILLA DE BACALAO CON PIMIENTOS DE GUERNICA

EL SABOR DE LA TRADICIÓN MEJOR GUARDADA

Repite este mismo paso con la cebolla; lávala y péjala pero a la hora de cortar, que sea en juliana.

Una vez tengas todo lo anterior listo, bate los huevos en un bol y sala al gusto. Puedes añadir pimienta o cualquier especia que te guste y suelas añadir en tus tortillas.

Ahora sí, pasamos a cocinar nuestra tortilla. Coge una sartén (la que mejor base tenga para que nada se pegue) y pon a calentar un poco de aceite para poder pochar las patatas y las cebollas. Cuando notes que el aceite está caliente, añade ambos ingredientes a fuego medio-alto y conforme se vayan haciendo, dale vueltas.

En cuanto esté hecho todo, añádelo a un bol junto con el bacalao desmenuzado y la juliana de pimientos. Si no has sazonado en la sartén, aprovecha para hacerlo ahora y mezcla bien todos los ingredientes de tu bol.

Ahora limpia tu sartén, retira el aceite que has utilizado y añade dos cucharadas de aceite nuevo. En este paso es todavía más importante que tu sartén tenga una base buena que nos permita cocinar ambos lados de la tortilla sin que se peguen o quemen. Recuerda que el interior tiene que quedar jugoso, estate atento para que nada se cuaje demasiado y nuestra tortilla quede completamente seca. Es cierto que el punto de la tortilla, como siempre en la cocina, es muy personal, así que cocínala como más te guste.

Recupera esos pimientos que tienes apartados desde el inicio de la receta y fríelos. Añádelos a la sartén cuando el aceite esté muy caliente y en cuanto estén hechos, sácalos, quítales el exceso de aceite con papel de cocina y sálalos al gusto.

DON BACALAO
EL MEJOR BACALAO



TORTILLA DE BACALAO CON PIMIENTOS DE GUERNICA

EL SABOR DE LA TRADICIÓN MEJOR GUARDADA

NOTAS

- Si no tienes o no encuentras este tipo de pimiento, puedes sustituir por otros pimientos verdes de cualquier tipo, los que más te gusten.
- En cuanto a las patatas, hay ciertas variedades que funcionan mejor en este tipo de receta, así que te recomendamos buscar Kennebec, Monalisa o incluso Agría.
- Hay muchas formas de hacer los pimientos que acompañan esta tortilla. Nosotros te hemos recomendado frírlos pero si lo prefieres puedes hacerlos a la plancha o en el horno. Si te decantas por esta última opción, túbalos todos en papel de horno, úntalos con un poco de aceite gracias a un pincel y en el horno, pon calor arriba y abajo.
- Como sugerencia, te recomendamos preparar un acompañamiento más fresco y ligero. Nosotros presentamos esta tortilla con tomate, cuyo único aderezo sea aceite de oliva virgen extra y un poco de sal.
- Si vas a cocinar para niños, puedes probar a incorporar un poco de queso a la mezcla, en el momento en el que bates los huevos. En cuanto al tipo de queso, elige el que más te guste, prueba con uno suave para no camuflar por completo el sabor de DonBacalao.