

# Tortilla de Bacalao

## Tortilla de Pimientos y Bacalao

### Preparación

Pelar y picar la cebolla y ponerla a pochar en una sartén con un chorro de aceite y un poco de sal. Añadir el pimiento y el puerro picados. Una vez ya, muy pochados, retirar.

Picar y sofreír dos dientes de ajo, agregando la guindilla y el bacalao desmigado y seco. Una vez, casi cocinado, retirar la guindilla, añadir sal al gusto y dejar templar.

En un bol aparte, cascar los huevos de Ocas del Duratón y batirlos ligeramente, añadir la verdura pochada, el bacalao y un poco de perejil muy picado.

Mezclar bien y en una sartén, con un chorrito de aceite, hacer una tortilla procurando que no se haga demasiado para que quede jugosa.



## Ingredientes

- 2 Huevos de Oca del Duratón
- 400 gr. de bacalao desalado
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla cayena
- aceite de oliva
- sal y perejil picado