

Huevos con bacalao

Publicada por:

[imprimir](#)



- 10'
- 20'
- 4

- 
- 
- 

Comentario nutricional

Se recomienda consumir pescado blanco como el bacalao, al menos 3 veces por semana.

Modo express

1. Corte los ajos en láminas.
2. Disponga el aceite y el ajo en la cubeta y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 15 minutos. Cuando los ajos estén dorados (unos 3 minutos) reserve la mitad para decorar. Añada el pimentón y el bacalao a los que queden en la cubeta y saltee sin parar de remover durante 5 minutos.
3. Incorpore los huevos sin romper la yema, añada una pizca de sal, cierre la tapa y deje acabar el programa.
4. Decore con los ajos reservados y el perejil picado.