

Brandada de bacalao por Mirian Reyes

Publicada por:

[imprimir](#)

- 8 '
- 20 '
- 4



Modo express

1. Ponemos el aceite en la cubeta de Chef Plus Induction y programamos el menú sofreir/freir 20 minutos
2. Picamos la cebolla y el ajo y lo añadimos, cuando este pochado echamos el bacalao junto con el pimentón.
3. Y vamos removiendo, cuando este hecho, añadimos los huevos batidos y vamos removiendo para que quede sueltcito.

Espolvorear con perejil antes de servir.....esta muy bueno... *Fotografía de archivo.
No es de la usuaria.