

Tortilla abierta con bacalao

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 3 huevos
- 3 pimientos del piquillo
- Un lomo de bacalao desalado (unos 70 g)
- Tres dientes de ajo
- Dos ajos tiernos
- Aceite de oliva 0,4º
- 10 g de tomillo
- 10 g de romero
- 30 g de olivada
- Pedro Ximénez
- Sal
- Azúcar
- 15 g de brotes

/ Preparación

Preparación:

- Colocamos los piquillos en un cazo con aceite de oliva, una pizca de sal y una cucharadita de azúcar. Echamos un chorrito de Pedro Ximénez u otro vino dulce, un diente de ajo entero, tomillo y romero. Lo cubrimos con aceite de oliva y lo ponemos en el horno a 160 grados durante 3 horas.

- Mientras prepararemos el bacalao y los ajos tiernos. Para ello, sacamos la piel del lomo y cortamos los dos ajos tiernos en cuatro trozos. Colocamos el bacalao y los

ajos tiernos en un cazo, añadimos un diente de ajo chafado y cubrimos con aceite de oliva para confitarlos. Dejamos que se hagan a fuego lento unos 10 minutos.

- Cuando los piquillos estén listos, retiramos las hierbas y el aceite, los batimos con el resto de ingredientes y reservamos la mezcla.

- A continuación, batimos en un bol tres huevos con una pizca de sal y los añadimos a una sartén o plancha caliente. Incorporamos el bacalao desmenuzado, los ajos tiernos y marcamos unos puntos en la tortilla con la salsa de piquillos que hemos elaborado. Finalmente, añadimos la olivada, formando círculos dentro de la tortilla. Como toque final, esparcimos unos brotes.