

## Receta de patatas con bacalao y pimiento rojo

- 250 gramos de bacalao
- 5 patatas
- 3 huevos
- 1 pimiento rojo
- Aceite de oliva

### Preparación del revuelto de patatas con bacalao y pimiento

- Cortar el pimiento y freírlo en la sartén durante 2 o 3 minutos.
- A continuación, cortar las patatas a cuadraditos y freír durante 5 minutos en la misma sartén que el pimiento.
- Trocear el bacalao en pedazos pequeños y mezclarlo en la sartén junto con las patatas y el pimiento.
- Durante 15 minutos, tendremos tapada la sartén para que las patatas se hagan blandas.
- Pasados los 15 minutos, chafaremos con una paleta de madera las patatas, el pimiento y el bacalao para que suelte todo el jugo.
- Escurrir el aceite de la sartén. Batimos 3 huevos y los añadimos.
- Mover toda la mezcla de patatas, pimiento y bacalao durante 1 o 2 minutos, hasta que el huevo quede cuajado.

Aquí tenemos un **revuelto de patatas, pimiento rojo y bacalao** exquisito.