

Revuelto DE BACALAO

Ingredientes:



1 puerro



6 huevos



Sal



2 c.s. de
aceite de oliva



200 g de
bacalao desalado

Preparación:

- Limpie y corte el tallo verde del puerro en rodajas.
- Seleccione el programa **Sofreír** y la opción **Medio** y ajuste el tiempo a 10 minutos. Pulse el botón de **Inicio**.
- Incorpore el aceite de oliva en la olla y poche el puerro. Añada el bacalao desmigado y remueva hasta que esté hecho. Tres minutos antes de acabar el programa, eche los huevos sin batir y remueva con la espátula hasta conseguir el cuajado deseado.

RACIONES: 3-4

Programa: Sofreír medio

Calorías por ración: 256 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 10 min.

AutoCook Pro - 10 min.

