



INGREDIENTES:

- 200 gramos cebolla
- 3 dientes de ajo
- 50 gramos aceite oliva
- 300 gramos bacalao
- desalado desmigado (bien escurrido)
- 6 huevos
- perejil picado

PREPARACIÓN:

1. Ponga la cebolla junto con los ajos en el vaso y **trocee 4 segundos a velocidad 4**. Baje con la ayuda de la espátula los residuos de las paredes.

2. Incorpore el aceite y **sofría programando 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda**.

3. Incorpore el bacalao y **programe 3 minutos, Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda**.

4. Incorpore los huevos y el perejil y **bata 10 segundos, velocidad 3, giro a la izquierda**.

5. Cuaje la tortilla en una sartén bien caliente con un poco de aceite.

6. **NOTA:** Es una tortilla típica del País Vasco. Casa muy bien con el pimiento verde, por lo que depende del lugar se incorpora junto con la cebolla un pimiento verde, o incluso un par de cucharadas de salsa de tomate con lo que su color se vuelve más dorada. Se conserva muy bien de un día para otro.

7. **Receta de Elisa Royo Coloma**