

# RecetaKA

## PATATAS CON BACALAO Y HUEVO

**Ingredientes para 6 personas:** 6 patatas / 6 huevos / 250 g migas de bacalao / Aceite de oliva / Perejil



### Elaboración

1. Hervir el bacalao 3 minutos. Retirar del fuego y dejar escurrir sobre papel de cocina
2. Pelar las patatas y las cortarlas en rodajas de tamaño medio. Freírlas en aceite de oliva y sazonar con un poquito de sal
3. Escurrir las patatas sobre papel de cocina, para que éste absorba el exceso de grasa
4. Poner el bacalao en un cuenco, añadir una cucharadita de aceite de oliva con el que se ha frito las patatas y mezclar con un tenedor
5. En una fuente de horno, poner las patatas haciendo una cama, encima el bacalao y por último los huevos (en crudo). Poner unas gotitas de aceite sobre los huevos y unas gotitas de sal. Hornear a 185º calor arriba y abajo, hasta que los huevos se hagan (6 min)
6. Servir bien caliente, decorando con un poquito de perejil

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños*