Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Revuelto de bacalao y champiñón bicolor

10min · 4 raciones · 242 kcal

Ingredientes

- **300gr** de bacalao fresco congelado
- **200gr** de champiñón blanco
- **250gr** de champiñón portobello
- **3 dientes** de ajo
- Aove
- Sal
- Pimienta
- Huevos

POR RACIÓN

Proteínas	**24 g**
Grasas	**14 g**
Hidratos	**5,4 g**
Fibra	**1,4 g**

Elaboración

1. Limpiamos y cortamos en seis partes los champiñones, reservamos
2. En una sartén ponemos un chorrito de aove, los ajos bien picaditos, y doramos a fuego medio junto con el bacalao, que iremos a su vez desmigando, añadimos los champiñones, salpimentamos y cocinamos durante 6-8 min
3. Una vez estén los champiñones, ponemos los huevos y terminamos de hacer nuestro revuelto en un minuto
4. Servir caliente

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya