

BACALAO A LA MIEL

- Bacalao
- cebolla
- harina
- miel
- aceite

Preparar el bacalao al punto de sal.

Pasar por harina y freír en aceite fuerte (poco tiempo)

En el mismo aceite freír la cebolla picada (cantidad al gusto) y dejar hacer a fuego lento hasta que queda transparente.

Añadir unas "tiras de miel" y mezclar todo.

Colocar encima los trozos de bacalao y terminar de hacer (de 3 a 5 minutos)

Este plato se puede tomar "no caliente".

Puede sustituirse por abadejo si se quiere abaratar la receta.