ESQUEIXADA DE BACALAO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 bacalao
- - 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- - 2 tomates partidos en trozos
- 1 cucharada de alcaparras
- Olivas negras sin hueso
- aceite,sal a gusto

Preparación:

Paso 1

ELABORACION En un bol de colocamos el bacalao que hemos, limpiado y bien seco lo hemos desmigado, añadimos también el pimiento verde bien cortadito, la cebolla también, y el tomate, lo aliñamos con aceite la sal a gusto, según el bacalao, también ponemos como final las alcaparras, y las olivas negras y servimos