

**Creador:** Lola Cocinilla



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Baja en colesterol

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 2 personas :

- 250 gr. Bacalao desalado
- 3 Tomates maduros
- 50 gr. Uvas
- 1/2 lata Maíz Dulce
- 1/2 Guindilla
- Orégano
- 1/2 cucharadita de azúcar
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Cortar en trozos el Bacalao y las uvas. Poner el bacalao en una fuente, añadir las uvas y el maíz.

### Paso 2

Triturar los tomates y la guindilla con sal, azúcar y aceite.

### Paso 3

Añadir la mezcla a la fuente y remover. Añadir pimienta, un chorreón de aceite y espolvorear orégano.