Esqueixada

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

Creador: Flor Roja

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

El truco de esta receta:
Tambien puede servir de entrante y para picotear.

Descripción:

Se puede añadir, si se quiere, pimiento verde troceado, le aporta otro tono de color y de sabor. * La manzana es opcional. A mi me gusta el contraste que le da. * La cebolla tierna se puede poner a macerar un poco antes en un poco de agua y vinagre para que esté más dulce. Si es cebolla seca es casi imprescindible este maceramiento para quitarle fuerza.

Ingredientes para 4 personas :

- •2 lomos de bacalao desalado
- •1 pimiento rojo
- •2 tomates bien hermosos
- •1 cebolla tierna
- •1 bote de olivas negras sin hueso
- •1 manzana
- - Aceite - Sal
- 1 chorrito de vinagre

Preparación:

Paso 1

1.Primero, desmigo el bacalao, cuidando bien de que no se cuele ninguna espina y lo pongo en una fuente honda.
2.Troceo el pimiento rojo, los tomates, la cebolla, las olivas negras y la manzana y lo incorporo al bacalao. Lo aliño con un poco de vinagre al gusto y un chorro generoso de aceite sal al gusto. Lo remuevo todo bien y lo dejo reposar en el frigorífico unas horas, para que los sabores estén bien integrados.