

Creador: Monónimo **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Acompañar el plato de buena gente.

Ingredientes para 4 personas :

- 200 g. de Bacalao desalado desmigado
- 1/2 barra de Pan de ayer
- 2 Huevo
- 6 Ajo
- 2 cucharaditas de Pimentón dulce
- 1 cucharadita de Pimentón picante
- 3 Pimiento choricero
- 2 Esqueleto de pollo
- 1.5 l. de Agua
- Aceite de oliva
- Sal
- 2 ramitas de Perejil

Preparación:

Paso 1

Mete los pimientos choriceros en agua muy caliente 20 minutos para que se ablanden. Retira las pepitas y sácales la carne. Corta el pan en rebanadas y tuéstalas. Llena una olla exprés con un litro y medio de agua, introduce los esqueletos de pollo, unas ramas de perejil y una pizca de sal. Coloca la tapa y, cuando suba la válvula, baja el fuego al mínimo y mantén durante 5 minutos. Cuela el caldo. Pela y lamina los ajos; dóralos en una cazuela con un chorrito de aceite. Trocea el pan tostado con las manos y agrégalo a la cazuela. Echa el pimentón, el bacalao y el caldo. Deja cocinar durante 20 minutos a fuego bajo mientras remueves con una varilla para romper el pan. Incorpora la carne de los pimientos choriceros y mezcla. Bate los huevos en un cuenco y échalos a la cazuela. Mezcla bien y sirve en plato hondo. Más vasco que la hostia aiba