ENSALADA SEMIFRIA 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:

ES UNA RECETA SEMIFRIA QUE LA PUEDES COMER SIEMPRE

Ingredientes para 4 personas :

- 200 GRAMOS de BACALAO blanca
- 4 TOMATES blanca
- 2 BERENJENA Blanca
- 1 AJO blanca
- 4 ANCHOAS blanca
- 50 GRAMOS de Olivas negras sin hueso La Española
- ACEITE Y SAL

Preparación:

Paso 1

lo primero que hacemos es limpiar el bacalao escurrimos bien y secamos y lo desmenuzamos , a continuación, escaldamos unos tomates y los cortamos a dados, también hacemos las berenjenas al horno durante unos 20 minutos cuando lo tengamos todos los ingredientes, sofreímos el ajo y añadimos los tomates y la berenjenas ,y sofreímos unos minutos. Colocamos todo en una bandeja primero las berenjenas. los tomates y el bacalao, pondremos las anchoas , y las olivas y aceite y servimos