

# ENSALADA SEMIFRIA DE BACALAO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** mailo



**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