

Creador: Lola Cocinilla **Recetizador:** Rosa Del Rio Ro



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.