CANAPÉS DE ESKEITXADA

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

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

UN TOQUE REFRESCANTE

Ingredientes para 6 personas :

- 200 GR. de BACALAO
- 2 TOMATES RALLADOS
- 1 BOTE de ACEITUNAS NEGRAS DESHUESADAS
- ALI - OLI
- CEBOLLINO PICADO
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

Separar en hebras el bacalao desalado crudo, que cubriremos con aceite de oliva virgen; dejar macerar durante una hora. En un bol ponemos el tomate con un chorretón de aceite de oliva virgen, sal y pimienta; triturar hasta convertir en un puré. Picar las aceitunas negras en rodajitas. Cortar el pan en rebanadas finas y tostar en el horno. Colocar encima de cada pan una cucharada se tomate, encima ali-oli o, en su defecto, con una mayonesa perfumada con ajo y unas hebras de bacalao crudo macerado. Y, finalmente, poner las aceitunas negras y espolvorear un poco de cebollino.