

# ENSALADA EMPEDRADO



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

AHORA QUE EMPIEZA EL BUEN TIEMPO , NOS HACEMOS UNA ENSALADA FRESQUITA CON INGREDIENTES BUENISIMOS PREPARAMOS PARA COMER YA

## Ingredientes para 6 personas :

- 300 GRAMOS de BACALO DESALADO
- 1 PIMIENTO VERDE
- 1 PIMIENTO ROJO
- 1 BOTE de OLIVAS NEGRAS SIN HUESO
- 200 GRAMOS de TOMATE CHERRY
- 1 CEBOLLETA
- 200 GRAMOS de ALUBIAS MINIS
- 1 PAQUETE de ANCHOAS
- Vinagre y aceite de oliva

## **Preparación:**

### **Paso 1**

PREPARACION EN UN BOL PONEMOS TODOS LOS INGREDIENTES LIMPIOS Y CORTADOS EN JULIANA ,Y TODO EN CRUDO . LOS PIMIENTOS,LO TOMATES CHERRI ,LAS OILIVAS Y LA CEBOLLETA QUE LA HEMOS TENIDO UNOS MINUTOS CON UN POCO DE VINAGRE TAMBIEN Y EL BACALAO LO HEMOS DESMIGADO Y LAS ALUBIAS TODO Y NO MAS SOLO ALIÑAMOS CON ACEITE ,Y HA COMER LA ANCHOA ES OPCIONAL, PERO LE DA MUCHO GUSTO PROBARLO