

ESQUEIXADA DE BACALAO



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Anna Llin Barbe



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 bacalao
- - 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- - 2 tomates partidos en trozos
- 1 cucharada de alcaparras
- Olivas negras sin hueso
- aceite, sal a gusto

Preparación:

Paso 1

ELABORACION En un bol de colocamos el bacalao que hemos, limpiado y bien seco lo hemos desmigado, añadimos también el pimiento verde bien cortadito, la cebolla también, y el tomate, lo aliñamos con aceite la sal a gusto, según el bacalao, también ponemos como final las alcaparras, y las olivas negras y servimos