ESQUEIXADA DE BACALLA

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Angie Lobo Camp

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Migas de Bacalao desalado
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla tierna
- 2 tomates maduros
- olivas
- aceite de oliva
- vinagre
- sal y pimienta a gusto

Preparación:

Paso 1

Cortaremos las migas de bacalao en trozos pequeños y los reservaremos en un bol, aparte cortaremos en cuadrados tambien pequeños el pimiento, la cebolla y los tomates que seran maduros pero fuertes, mezclaremos con el bacalao y lo regaremos con una vinagreta que haremos con el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta, lo mezclaremos todo y añadiremos las olivas. Lo mantendremos en la nevera hasta la hora de servir.