

# ESQUEIXADA DE BACALLA



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

**Creador:** antonia ferrer **Recetizador:** Mari Carmen Ayu



**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 también pequeños el pimiento, la cebolla y los tomates que serán 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.