

ESQUEIXADA DE BACALLA



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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.