

Esqueixada de bacallà



Una amanida diferent i una mica especial. El bacallà és un peix molt agraït que resulta molt gustós i bò en totes les receptes.

Per a 2 persones

Temps: 10 min.

Ingredients:

- -1 safata de bacallà esqueixat
- -1/2 pebrot vermell escalivat
- -1 tomàquet d'amanida
- -1 ceba
- -1 pot d'olives negres
- -Oli d'oliva



Elaboració:

PAS 1: El bacallà el tindrem en remull, canviant li l'aigua

cada dia i a dins de la nevera, tres dies. Un cop fet això ja podem preparar l'amanida.

PAS 2: En un bol posem el bacallà esqueixat, és a dir, "estripat" amb les mans, afegim el pebrots escalivat a tires i la ceba també tallada petita, a la foto surt bastant gran, més petita es fa més mengívola.

PAS 3: Tallem el tomàquet a daus i els afegim junt amb les olives negres i un bon raig d'oli d'oliva. Ara que ve el bon temps i hi han dies de calor, ja vénen de gust les amanides fresques.







Bon Profit!