

Esqueixada de bacallà



Un plat fresc d'estiu molt típic català.

Per 4 persones

Temps: 25 min.

Ingredients:

- – Bacallà esqueixat
- – Pebrot vermell escalivat
- – 1 ceba
- – Olives negres. Les olives que he posat son les olives mortes que faig.
- – 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 els dits, afegim el pebrot escalivat i la ceba tallada petita.

PAS 3: Afegim les olives negres i un bon raig d’oli d’oliva.

Originalment es fa amb pebrot vermell i verd cruus, però com em resulta indigest, el faig vermell escalivat.







Bon Profit!