ESQUEIXADA DE BACALLA

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

Creador: *antonia ferrer*

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.