

Esqueixada bacalao

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Adela

INGREDIENTES

0

Bacalao — desalado y desmigado

Aceitunas — negras y arbequinas

Cebollas tiernas

Tomate — rojo fuerte

Sal

Vinagre módena — (para la vinagreta)

Escarola

ELABORACIÓN

Cortar el tomate a trocitos medianos, la cebolla y añadir aceitunas y el bacalao, añadir la vinagreta y dejar reposar 1/2 hora. En el plato que dispondremos la escarola colocar encima la preparación anterior y servir, se puede decorar el plato con huevo cocido y cortado a gajos. con una tortilla de patatas y cebolla, tenéis una cena deliciosa.