

ENSALADA DE BACALAO CON GUACAMOLE Y NACHOS



Ingredientes para 4 personas:

- 2 lomos de bacalao
- Tortitas de maíz
- 2 Aguacates
- 1/2 Cebolleta
- 1/2 Tomate
- 1/2 diente de ajo
- Salsa de tomate
- 1 punta de chile
- Unas gotas de zumo de limón
- Vinagre
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Elaboración:

1. Desalaremos bien el bacalao, poniéndolo en remojo unas 36 horas, cambiándole el agua varias veces. Una vez desalado el bacalao, lo pondremos en una cazuela al fuego, cubierto de agua. Cuando rompa el hervor, lo apartaremos del fuego y mantendremos el bacalao en el agua caliente unos 5 minutos.
2. Sacaremos el bacalao, retirándole las pieles y espinas y lo desmigaremos en láminas. Las láminas obtenidas las rociaremos con el aceite de oliva, el vinagre y la pimienta, dejándolo macerar durante 30 minutos por lo menos.
3. **Prepara el guacamole.** Retira la piel de los aguacates y aplasta la carne con un tenedor, añadiéndole sal y unas gotas de zumo de limón para que no se oxide. Agrega la cebolleta, el tomate, el ajo y el chile todo muy picado. Mezcla todo bien.
4. En el plato pondremos la salsa guacamole en un lado, las láminas de bacalao en el centro y en el otro lado la salsa de tomate.