

ENSALADA DE ENDIVIAS CON BACALAO



Ingredientes para 4 personas:

- 2 Endivias
- 3 Patatas
- Pimiento asado en tiras (se pueden cambiar por anchoas en salazón)
- Migas de Bacalao
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de módena
- 1 Pizca de Sal

Elaboración:

1. Lo primero que tenemos que hacer para preparar esta ensalada de endivias con bacalao es cocer las patatas enteras y con la piel.
2. Mientras se cuecen las patatas de la ensalada, deshojamos las endivias y las ponemos en un plato. Cuando las patatas estén cocidas las pelamos y las cortamos en rodajas.
3. A continuación, ponemos las hojas de endivias en un plato, y en el centro, pondremos las patatas, alrededor las endivias.
4. Seguidamente, encima de las patatas colocamos las migas de bacalao y los pimientos a tiras (o las anchoas en salazón).
5. Una vez tenemos montado el plato, le echamos la sal, el aceite de oliva virgen extra y el vinagre de módena y estará lista.