

ESQUEIXADA DE BACALAO



Ingredientes:

- 150 gr. de bacalao en salazón
- 3 tomates pera
- 1 cebolleta
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- Olivas verdes y negras
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

1. El día anterior ponemos el bacalao a desalar en agua y lo guardamos en la nevera. Calculamos unas tres partes de agua por una de pescado. Antes de utilizarlo habremos cambiado el agua un par de veces para asegurarnos de que no quede salado.
2. Cortamos la cebolleta en dados pequeños y reservamos.
3. Escurrimos el bacalao y lo desmigamos con los dedos siguiendo la dirección de sus fibras. Lo ponemos en un bol con la cebolleta y un buen chorro de aceite, lo mezclamos bien y reservamos.
4. Lavamos y cortamos en dados pequeños los pimientos. Pelamos el tomate y lo cortamos en dados y lo mezclamos con el pimiento. Aliñamos con un chorro de aceite y pimienta negra. Si quieres también lo puedes aliñar con un poco de vinagre y reservamos.
5. Con la ayuda de un aro, emplatamos poniendo como base las verduras troceadas. Llenaremos el aro con las verduras 2/3 de su capacidad y lo acabaremos de llenar con el bacalao y la cebolleta. Con cuidado quitamos el molde y acabaremos el plato con las olivas.
6. Para decorar unas ramas de cebollino.