

MONTADITOS DE BACALAO AL AJO TOSTADO



Ingredientes:

- Bacalao desmigado y desalado
- Ajo
- Cebolla
- Pimiento verde
- Pan tostado

Elaboración:

1. Se trocea finamente abundante cebolla y pimiento verde y se pocha, durante mucho tiempo a fuego muy lento con el bacalao desmigado y el ajo confitado.
2. Para confitar el ajo. Se cogen abundantes ajos y sin pelar, se ponen a fuego muy lento durante unas 5 horas.
3. Sobre una base de pan tostado, se pone una porción del bacalao pochado con la cebolla, el pimiento y el ajo confitado.
4. Sobre esto se adorna con una mahonesa hecha, así mismo, con ajo confitado y se meten al grill durante 4 minutos para gratinar.