

ESQUEIXADA DE BACALAO



Preparación

Desala el bacalao, ponlo en remojo en agua fría y cambiando el agua por lo menos una vez. Muchas veces me apetece comer Esqueixada y no he pensado poner el bacalao a remojo, así que voy al mercado al puesto donde lo tienen desalado ;)

Cortar los pimientos y la cebolla. Esto va a gustos, yo lo he comido de muchas maneras, cortado en dados medianos, pequeños, en juliana.... a mi me gusta en rodajas finitas.

Ralla el tomate y reserva. En algunos restaurantes lo ponen en dados pero a mi me gusta más añadirlo rallado. A tú gusto, haz la prueba y crea la Esqueixada a tú gusto.

Corta el bacalao en dados.

Ahora monta la ensalada: pimiento rojo, verde, cebolla, tomate rallado y bacalao. Decora con unas aceitunas.

Añade sal al gusto, aceite de oliva virgen y vinagre.

A mi me gusta reservarlo en la nevera y comer la Esqueixada de bacalao bien fría.

INGREDIENTES

1 pimiento verde
1 pimiento rojo
1 cebolla
1 tomate pera
bacalao desalado
aceite
vinagre
sal