

"MULLAOR"



Preparación

Mi familia mezcla con las verduras el bacalao y el huevo duro, yo prefiero no hacerlo y añadirlo después, no me gusta como queda el huevo de un día para otro. Lavar las verduras, quitar las semillas de los pimientos y cortar la cebolla y precalentar el horno a 180°

Meter las verduras en el horno, aproximadamente 1 hora y 1/2 + el calor residual.

Dejar enfriar bien.

Pelar los tomates, la berenjena y el pimiento.

En un bol ir añadiendo los ingredientes, desmenuzándolos con la mano e ir mezclando bien unos con otros.

Añadir un poquito de sal, aceite de oliva y un pellizquín de orégano.

INGREDIENTES

Berenjena
pimiento verde
pimiento rojo
ajo
tomate maduro
cebolla
aceite y orégano

Opcional
Bacalao desalado
Huevo duro