

Esgarraet

**Nombre de la receta**

Esgarraet

Tiempo

5 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

3

Alérgenos

Pescado

Descripción

Ensalada de pimientos asados con bacalao salado

Lugar originario de la receta

Valencia

Ingredientes

- 400 gramos de pimientos asados con su jugo
- 80 gramos de bacalao con sal
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 5 aceitunas negras (opcional)

Pasos

1 El esgarraet es un plato tan sencillo que si disponemos de los pimientos asados como en este caso, lo haremos en 5 minutos. Merece la pena que el pimiento asado sea de calidad. En este caso yo lo tenía congelado de los de temporada de mi huerto. Para realizar el plato, simplemente disponemos el pimiento en tiras. Lavamos bajo el grifo el bacalao para quitarle el exceso de sal exterior y lo partimos en trozos. Antes incluso se desgarraba a tiritas con las manos, de ahí el nombre.

2 Lavamos bajo el grifo el bacalao para quitarle el exceso de sal exterior y lo partimos en trozos. Antes incluso se desgarraba a tiritas con las manos, de ahí el nombre. Puesto que lleva bacalao, no usaremos nada de sal.

3 Por último le picamos el ajo bien picadito y añadimos el aceite. Mezclamos bien y dejamos unas horas para que se mezclen los sabores. Si los tenemos hecho de un día para otro, aún más rico. Es un plato tan sencillo como delicioso.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares