

Mojete de patatas con bacalao



Nombre de la receta

Mojete de patatas con bacalao

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos

Pescado

Descripción

Ensaladilla fácil de patata con bacalao, tomate y cebolla.

Lugar originario de la receta

El Viso (Córdoba)

Ingredientes

- 12 patatas pequeñas
- 200 gramos de bacalao salado
- 1 cebolla
- 4 tomates

- al gusto de aceite
- al gusto de vinagre

Pasos

1 Para hacer nuestra ensaladilla, lavamos en primer lugar bien las patatas enteras y las ponemos a cocer cubiertas de agua en una olla rápida. Cuando empiece a silbar, dejamos durante 15 minutos.



2 Mientras se cuecen las patatas, lavamos el trozo de bacalao para quitar el exceso de sal y lo desmigamos, desechando la piel y limpiándolo de espinas.



3 Una vez cocidas las patatas, las pelamos y partimos en trozos más bien pequeños. A continuación, le picamos la cebolla y añadimos el bacalao.



4 Por último, pelamos y picamos los tomates que añadiremos a las patatas. Aliñamos con aceite y vinagre a nuestro gusto. No ponemos sal pues al mezclar sobra con la del bacalao. Ya tenemos preparada nuestra ensaladilla para comer!.

Observaciones o consejos

Estará más rica si la hacemos con tiempo para que se mezclen los sabores y el bacalao de sabor al resto de ingredientes. A esta ensaladilla, le viene ideal el tomate natural echado al baño maría como hacemos en esta receta.

Autor

Matilde Linares