

Ensalada de pimientos asados y bacalao

Ingredientes:



4 pimientos rojos

1 cebolla

300 gr. migas de bacalao desalado

3 huevos duros

Aceitunas negras

Aceite de oliva virgen extra

Vinagre de Módena

Elaboración:



Asamos los pimientos y la cebolla, para ello los lavamos y secamos bien, los ponemos en una bandeja de horno y los metemos en el horno precalentado a 180ª durante 30 minutos. Apagamos y dejamos en el horno como 2 horas para que suden y sea más fácil pelarlos. Cuando haya pasado este tiempo los sacamos y pelamos con los dedos, eliminando también las semillas pero conservando su jugo.

En la fuente de servir echamos troceada la cebolla eliminada la primera capa, los pimientos en tiras que haremos con los dedos, el bacalao que igualmente lo desmigaremos con los dedos, los huevos duros troceados, las aceitunas negras como más nos gusten, enteras o troceadas y el jugo de los pimientos que teníamos reservado. Por último, lo regaremos con un buen aceite de oliva y unas gotas de vinagre de Módena. Lo removemos todo con cuidado y metemos a la nevera para comer bien frío.



No me he olvidado de la sal, el bacalao aunque lo hayamos desalado, conserva la suficiente sal como para no añadir más.

Nota: Esta rica ensalada es un variante mía de la “Esqueixada”, exquisita ensalada catalana muy popular que se toma fría y cuyos ingredientes básicos son: tomate, pimientos, cebolla, bacalao y olivas negras. Esqueixar significa desmenuzar, desmigajar con los dedos.



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente

reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: [Cocinar](#), [Con placer](#)