

ESQUEIXADA DE BACALLÀ



Ingredients (4 persones)

- 400 g de bacallà salat per desfilat
- 4 tomàquets madurs aprox.
- olives negres (optatiu)
- ou dur (optatiu)
- ceba tendra al gust
- oli d'oliva
- sal



Elaboració

Primer, fica el bacallà en un pot cobert d'aigua i el deixes dessalar durant 5 hores a la nevera. Has de canviar l'aigua passades dues hores i mitja aproximadament.

Passat aquest temps, treu el bacallà, renta'l una mica més, asseca'l bé i desfila'l.

Segon, ratlla tot el tomàquet i talla la ceba a la juliana, és a dir, a tires no molt llargues i primes.

Tercer, prepara els plats individualment: distribueix el bacallà en cada plat, cobreix-lo amb el tomàquet, afegeix la ceba i remena-ho una mica. Tasta'l de sal i afegeix-ne si cal, amaneix amb oli i decora amb olives negres i, si vols, uns trossos d'ou dur.

Nota: *Et recomano que guardis l'esqueixada a la nevera una estona per menjar-la freda, és més bona.*