

# Esqueixada de bacallà

## Catalunya

Amalia Checa

### Ingredients (per a 4 persones)

500 g de bacallà dessalat  
1 ceba petita  
1 pebrot vermell  
1 pebrot verd  
2 tomàquets madurs mitjans  
1 dl d'oli d'oliva verge  
1 culleradeta de vinagre blanc  
Pebre negre i sal



### Preparació

La preparació d'aquest plat és tan fàcil que es fa en 10 minuts.

Traieu la pell i les espines del bacallà. Esqueixeu-lo amb els dits.

Peleu i talleu la ceba en trossets molt petits. Feu el mateix amb els pebrots, un cop els hagueu tret els filaments i les llavors.

Escaldejau els tomàquets en aigua bullent. Peleu-los i talleu-los en trossets ben menuts.

Finalment, agafeu tots els ingredients, poseu-los en un bol i amaniu-los amb l'oli, el vinagre i salpebreu-ho. Remeneu-ho per tal que quedin repartits tots els condiments.

Deixeu-ho reposar durant unes 2 hores més o menys a temperatura ambient i ja ho podreu servir.