

Esqueixada de bacallà

Catalunya

Montserrat Ros i Badia

Ingredients

350 g de bacallà esqueixat
3 tomàquets
1 pebrot verd
1 pebrot vermell
1 ceba tendra
100 g d'olives negres
Oli
Sal



Elaboració

Abans de preparar l'esqueixada, poseu el bacallà en remull unes quatre hores i canvieu-ne l'aigua un parell de vegades.

Un cop tingueu el bacallà dessalat, traieu-lo de l'aigua i escorreu-lo bé.

Tot seguit, renteu els tomàquets, talleu-los per la meitat, traieu-ne les llavors i acabeu-los de tallar a trossets. Feu el mateix amb els pebrots i la ceba; tot a la mida que més us agradi, tal com ho faríeu per a preparar una amanida.

Barregeu-ho tot juntament amb el bacallà esqueixat, poseu-hi les olives i amaniu-ho amb sal i un bon oli d'oliva.