

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:14
URLOrigen: [http://www.tranbel.com/azolimoje-alpujarre%](http://www.tranbel.com/azolimoje-alpujarre%c3%b1o.html)

Azolimoje alpujarreño

INGREDIENTES

- 250 grs. de bacalao
- 2 cebollas medianas
- 6 dientes de ajo
- 2 pimientos rojos secos
- 125 grs. de aceitunas negras
- 1/2 dl. de aceite de oliva virgen
- sal

PREPARACIÓN

- * Dejamos la noche antes el bacalao en remojo y le cambiamos 2 ó 3 veces el agua. Aproximadamente unas 12 horas para piezas delgadas y hasta 24 horas para ejemplares más reconocidos.
- * Picamos la cebolla en trocitos y en una sartén con el aceite de oliva la rehogamos hasta que esté tierna y la reservamos.
- * Los ajos los cortamos en láminas, no demasiado finas, los asamos a la plancha.
- * Los pimientos secos los freímos y una vez fríos, los machacamos en el mortero.
- * Desmigamos el bacalao procurando hacerlo en tiras y lo pasamos por la plancha hasta que se dore ligeramente.
- * En una ensaladera mezclamos todos los ingredientes que hemos preparado junto con las aceitunas negras deshuesadas y aliñamos con el aceite de oliva virgen y un poco de sal.
- * Lo guardamos en el frigorífico hasta el momento de servir.