

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:51
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-de-alubias-blancas-con-bacalao.html>

Ensalada de alubias blancas con bacalao

INGREDIENTES

400 grs. de alubias
500 grs. de bacalao (lomo)
2 pimientos rojos
1 pimiento verde
1/2 limón
Aceite
1 cebolla
1 ajo
1 hoja de laurel
1 chorro de leche
Sal
Perejil
1 cogollo de lechuga

PREPARACIÓN

Cocemos las alubias con agua, cebolla, sal y el laurel.

Dejaremos enfriar una vez cocidas.

Ponemos agua y leche en una cazuela. Metemos el bacalao, cuando de un hervor y con cuidado, le sacamos todas las laminas.

Mezclamos las alubias con el pescado y colocamos todo sobre una cama hecha con el cogollo. Aliñamos con una vinagreta: aceite, un chorro de vinagre, perejil picado, un diente de ajo picado, un huevo duro y unas gotitas de limón. También le pondremos pimiento rojo y verde muy picadito.

Adornaremos con unas tiras finas de pimiento rojo y verde fritas.