

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:05
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/rape--a-la-granadina.html>

Rape a la granadina

INGREDIENTES

500 gr. de patatas
500 gr. de pimientos
300 gr. de bacalao desalado y cocido
100 gr. de aceitunas deshuesadas
Aceite de Oliva y Sal

PREPARACIÓN

Pela las patatas y córtalas en ruedas. Cuécelas con los pimientos (alguno puede ser picante). Cuando todo este cocido, pela los pimientos y machácalos en un mortero, trabajándolos muy bien con un poco de aceite.

Añade un poco de vinagre y sal. Una vez que hayas removido bien todo, mézclalo con el bacalao desmigado y las aceitunas.