

Ensalada de Bacalao



Ingredientes:

- 1 libra de bacalao salado
- 1 cebolla amarilla grande, en rodajas finas
- 1 tomate grande, cortado en cubitos
- ½ aguacate grande o todo un aguacate pequeño, cortado en cubitos
- 3 huevos duros, picado en pedasos
- 12 aceitunas verdes (opcional)
- ¼ de taza de aceite de oliva

Procedimiento:

1. Remoje el bacalao salado en agua fría durante 15 - 30 minutos. Escurrir y transferir el bacalao a la olla. Cubrir con agua y llevar a fuego lento en la estufa. Hasta que el bacalao salado llega al sabor deseado. Escurrir, usando un tenedor romper el bacalao y luego hecharlo en un envase.
2. Añadadir la cebolla cortada rodajas finas, el tomate cortado en cubitos, el aguacate cortado en cubitos, los 3 huevos picado en pedacitos.
3. Cuando todos lo ingredientes estan en el envase. Mezcle hasta que todo esté bien combinado. Si la ensalada es demasiado seca para su gusto añadir más aceite de oliva.
4. Puede servir con arroz o yuca hervida rociada con aceite de oliva.