

Esqueixada de bacallà del restaurant Hispània

Bacallà
Ceba tendra
Pebrot vermell
1 all
Mongetes seques
Olives negres

Esqueixeu el bacallà, i el cobriu d'oli durant 2 hores.

Talleu la ceba tendra ben petita.

Poseu un pebrot escalivat amb un gra d'all en un morter i ho aixafeu tot junt

Ho cobriu tot amb tomàquet abundant, sense granes, i amb un raig de vinagre

També hi posem mongetes seques, bullides del dia abans, i ben escorregudes

El punt final són les olives negres.