Receta de Ensalada de Bacalao y Judías Blancas

10 Mayo 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de una rica **Ensalada de Bacalao y Judías Blancas,** una estupenda forma de tomar legumbres en nuestra dieta y muy adecuada para toda la familia.

Ingredientes

- Alubias cocidas (un tarro o dos, según comensales)
- Bacalao fresco (dos o tres filetes)
- Pimiento verde (uno)
- Cebolla (una)
- Tomates (dos medianos)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Aceitunas negras (opcional)
- Sal
- Vinagre
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner a hervir el bacalao unos minutos, sacar y dejar enfriar
2. Escurrir el caldo de las alubias y ponerlas en una fuente
3. Desmenuzar el bacalao y añadirlo a las judías
4. Cocer los huevos con un poco de sal
5. Trocear el pimiento verde, los tomates en cuadraditos, y la cebolla finita y añadir a la fuente
6. Partir los huevos en cuartos y añadirlos a la fuente, echar unas aceitunas negras
7. Rociar todo con Aceite de oliva, un chorrito de vinagre y un poco de sal, remover para que se mezcle todo y reservar en el frigorífico hasta la hora de tomarla
8. Servir fresquita y....buen provecho!!!