Ensalada tibia de bacalao con habas

×

Ensalada tibia de bacalao con habas

×

Ingredientes para 4 personas

- 600 gr Bacalao limpio
- 400 g Habitas
- 1 Cebolla o cebolleta
- 1 Limón
- 40 ml Aceite de oliva virgen extra
- 5 ml Vinagre de o manzana
- Ajo granulado
- Pimienta negra molida
- Perejil fresco
- Sal

Tiempos

Dificultad

40 minutos

Fácil

Elaboración

El Bacalao limpio lo podemos cocinar dando un hervor o en el microondas. Una vez hecho, se desmenuza y se añade pimiento y zumo de limón.

Las habas las cocemos. y las podemos pelar presionando suavemente.

Picar fina la cebolla y mezclar todo en una fuente.

Mezclar el aceite de oliva con un poco de zumo de limón, el vinagre de manzana, ajo granulado, pimienta negra y una pizca de sal, y aliñar la ensalada. Añadir perejil fresco picado.

Si se prefiere tomar frío, meter en la nevera unas horas antes.

×