

Aperitivo de migas de bacalao



Aperitivo tomate, migas de bacalao y huevas de trucha.

Que buena pinta tiene, ¿verdad? Es un aperitivo de lo más simple y resulta super vistoso para ocasiones especiales. Ahora que estamos ya casi en Navidad , os dejo ideas para vuestras celebraciones y seguro que sorprendéis.

Además tenía ganas de probar un aceite de oliva que me ha regalado Ginés de sus campos y que está prensado en la cooperativa de Cheste (Valencia).

La base es trabajar bien el bacalao, para que no os quede salado el aperitivo. He comprado migas de bacalao ya desalado, y las he metido en un cuenco 15 minutos con aceite de

oliva y un pelín de ajo picado muy finito. El meterlo a macerar con aceite de oliva es para que al montar las cucharitas resulte mas jugoso el bacalao. Si no os gusta el ajo podéis suprimirlo. Es importante que probéis el bacalao aunque esté desalado para ver si necesitáis rebajarlo de sal con agua o con leche.

El tomate que utilizo en esta receta es el kumato, es mas duro y mas fácil de cortar en trocitos pequeños.

Las huevas de trucha...una explosión de sabor y una fuente de omega 3.

Todos los productos que he utilizado, incluidas las cucharitas los podéis encontrar en Consum.

A ver si os animáis y me contáis si os ha gustado!

Ingredientes (15 cucharitas) :

- 50 gr de migas de bacalao desalado.
- 2 tomates variedad kumato.
- caviar o huevas de trucha.
- 1/2 ajo.
- aceite oliva virgen extra.

Preparación:

Paso 1 :

En un cuenco ponemos las migas de bacalao con aceite de oliva u un poquito de ajo finamente picado. Dejamos macerar 15 minutos.



bacalao con aceite oliva

Paso 2 :

Troceamos los tomates lo mas pequeño que podamos y los aliñamos solo con un poco de aceite.



tomate troceado

Paso 3:

Montamos las cucharitas.

Primero el tomate, después dos migas de bacalao y decoramos con las huevas de trucha.

Las huevas ponerlas cuando lo vayáis a sacar a la mesa, se oscurecen muy rápido.

