

Pipirrana



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 45 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 750 gramos de cebollas.
- 8 pimientos secos.
- 300 gramos de bacalao seco.
- Aceite de oliva (1 vaso pequeño de café).
- Vinagre de manzana (1/2 vaso pequeño).
- 100 gramos de aceitunas manzanilla.
- Sal.

ELABORACIÓN:

Se pelan las cebollas y se cortan en trozos muy pequeños, se lavan varias veces con agua muy caliente y se deja escurrir un poco. Se limpian los pimientos y se torran junto con el bacalao. A continuación se desmenuza todo en trozos muy pequeños y se coloca todo en un recipiente se mueve bastante y se le añaden las aceitunas, poca sal, el vinagre y el aceite.

DIFICULTAD: BAJA

SUGERENCIAS:

Se pueden hacer entremeses y servir en tostadas pequeñas.