

# ESGARRAET CON MOJAMA

TIPO PLATO: Entrada fría

PREPARACION: Horno

TIEMPO: 40 minutos + 4-5 minutos

Ingredientes:

- Pimiento rojo
- Mojama
- 1 diente ajo picado
- Bacalao desalado y desmigado
- 2 cl. aceite de oliva

Preparación:

Se asa el pimiento rojo a fuego medio 150 grados durante unos 50 minutos. Este periodo el pimiento esta tapado con papel de aluminio. Una vez enfriado y rasgado en tiritas, se añade el bacalao desalado en abundante agua y el ajo.

Observaciones:

Se colocan 4 hojas de cogollo verde en la base del plato y se dispone el pimiento en un molde en el centro de la misma. Una vez retirado este, se colocan las 4 láminas de mojama cubriendo el pimiento y se añade por encima el aceite de oliva.