

BOCADITOS DE BACALAO CON SALSA DE PIQUILLOS



Ingredientes

- ✓ 300 gr. de bacalao desalado desmigado
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ 2 patatas medianas
- ✓ 2 huevos
- ✓ Pan rallado
- ✓ 10 pimientos del piquillo
- ✓ Sal y pimienta
- ✓ Aceite Excelencia La Masía

Preparación

- Paso 1** En una sartén con Aceite Excelencia, pochamos 2 dientes de ajo y $\frac{1}{2}$ cebolla. Añadimos 300 gr. de bacalao desalado desmigado, pimentón dulce, 2 patatas cocidas medianas troceadas, sal y pimienta. Cocinamos hasta que el bacalao esté hecho.
- Paso 2** Trituramos la mezcla de bacalao con un tenedor y hacemos bolas con la mezcla. Las pasamos por huevo batido y pan rallado y las horneamos a 200° hasta se doren.
- Paso 3** Para la salsa, pochamos $\frac{1}{2}$ cebolla en una sartén con Excelencia. Añadimos 10 pimientos del piquillo y los cocinamos. Trituramos todo con una batidora.

Notas: _____

