

# ABADEJO

## **Ingredientes:**

500 gr. Bacalao

1 Pimiento

1 Cebolla

1 Tomate

Aceite

Caracoles (opcional)



## **Preparación:**

Se pone a remojo el bacalao para desalarlo durante 24 horas y en ese tiempo se cambia de agua dos o tres veces. Se escurre y se desmigaja.

Para el sofrito, se pica el pimiento, la cebolla y el tomate y se pone a freír en una sartén con un poquito de aceite. Cuando el sofrito está listo, se le añade el bacalao y se deja friendo todo junto para que se mezclen bien los sabores y ya está listo para comer.

Opcional: También se pueden añadir caracoles.

¡¡¡Qué aproveche!!!