



ESQUEIXADA DE BACALAO

INGREDIENTES

6 tomates pera muy maduros
300 g de migas de bacalao
20 aceitunas negras
del Bajo Aragón
12 tomates cherry
1 cebolla tierna
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Pon el lomo de bacalao a desalar en el frigorífico, cubierto con agua fría, durante unas 48 horas, cambiando el agua cada 8 horas. Una vez desalado, seca bien y desmígalo.

Ralla el tomate pera y aliña con sal, pimienta negra y Aceite de oliva virgen extra. Deshuesa las aceitunas negras. Corta la cebolla tierna en juliana fina y mantenla en agua con hielo para que quede más crujiente.

Cubre la base de una bandeja con el tomate rallado. Reparte por encima las migas de bacalao, la cebolla tierna escurrida y las aceitunas negras. Termina con un buen chorro de Aceite de oliva virgen extra antes de servir.



CALABACÍN ASADO CON YOGUR Y ESPECIAS

INGREDIENTES

2 calabacines pequeños
4 cuch. de piñones

• **LA MEZCLA DE ESPECIAS** •

1 diente de ajo

1 limón

½ cuch. de orégano

Una pizca de chile en copos

100 g de aceite de oliva virgen extra

• **PARA LA SALSA** •

200 g de yogur griego

1 cuch. de la mezcla
de especias anterior

• **ADEMÁS** •

Sal

Pimienta negra

Aceite de oliva virgen extra

Perejil fresco

ELABORACIÓN

Lava los calabacines, córtalos en cuartos a lo largo y después en tacos gruesos. Sazónalos generosamente y déjalos reposar unas 2 horas para que pierdan parte de su agua.

Prepara la mezcla de especias en un mortero y añade Aceite de oliva virgen extra. Escurre y seca bien los calabacines, aderézalos con la mezcla y ásalos en el horno a 210° durante 15-20 minutos, hasta que estén dorados y tiernos.

Elabora la salsa de yogur incorporando una cucharada de la mezcla de especias y un poco más de sal.

Extiende la salsa de yogur en el fondo del plato, coloca encima los calabacines asados y termina con unos piñones tostados.