

Cómo hacer ajoarriero paso a paso

fácil

Ingredientes

Ingredientes (4 personas)

- 3 patatas
- 2 ajos
- 100 gr de bacalao
- 1 huevo
- 1/4 aceite de oliva

Preparación

Elaboración

- Se pelan las patatas y se ponen a cocer junto con el bacalao durante una hora aproximadamente a fuego lento.
- Una vez cocido, se deja enfriar.
- Se colocan todos los ingredientes en un recipiente y se pasa por el túrmix hasta dejar una pasta ligada y homogénea.

Emplatado

- Colocar la pasta en un recipiente y “decorar” con huevo duro picado por encima.