Cómo hacer ajoarriero paso a paso

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ 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.