



<https://www.mepillasquisando.com>



AJOARRIERO



INGREDIENTES:

300 gr. De Patatas.

300 gr. De Bacalao desalado.

3 Ajos.

Perejil.

Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Cocemos las patatas y el bacalao. Reservamos un poco del agua de cocción. En un mortero majamos los ajos y el perejil y hacemos una pasta. Añadimos las patatas y el bacalao y seguimos majando echando el aceite poco a poco hasta conseguir una crema que aclararemos con un poco de caldo reservado. Decoramos con un poco de perejil picado.

<https://www.mepillasquisando.com>