



<https://www.mepillasquisando.com>



BIZCOCHO DE SALMOREJO Y BACALAO AL MICROONDAS



INGREDIENTES:

3 huevos.
2 Cucharada de Azúcar
225 gr. de Harina.
1 Sobre de Levadura.
300 ml. de Salmorejo.
2 Trozos de Bacalao.
Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

En un vaso batidor añadimos los huevos, el azúcar, el bacalao desmigado y el salmorejo, este último de poco a poco. Ahora lo pasamos a un bol y añadimos la harina, la sal y un poco de pimienta molida. Mezclamos muy bien y cuando esté homogéneo, lo vertemos en un molde antiadherente y apto para microondas. Introducimos en el microondas a máxima potencia en dos tandas de 4 minutos cada una. En la segunda tanda controlamos que esté a nuestro gusto, presionando con la mano, comprobando que ceda un poco y cuidando de no quemarnos. Dejamos reposar unos diez minutos dentro del microondas. Desmoldamos y si nos apetece podemos decorarlo con pepinillos en vinagre o cualquier otro encurtido que nos guste.

<https://www.mepillasquisando.com>