Pintxo de brandada de bacalao



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceitunas negras secas picadas: 25 g
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Rodajas de pan tostado: 10 Unidades
Perejil picado:
Láminas de ajo frito:
Brandada de bacalao: 10 cdas.

Preparación de la Receta

- Mezcle las aceitunas picadas con el aceite de oliva y reserve.
- Coloque la brandada sobre rodajas de pan tostado.
- Decore con *ajo* frito, *perejil* picado y aceite de *olivas* negras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pintxo-de-brandada-de-bacalao