

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>