

BACALAO CON COLIFOR (O BRÓCOLI)

- migas de bacalao
- coliflor ó brócoli
- pimentón dulce
- ajos

Se desalan las migas de bacalao en agua. Se escurren.

Se cuece la coliflor o brócoli en agua y sal. Una vez cocida, se escurre el agua.

Se pone a calentar un poco de aceite en una sartén y se doran los ajos picados; se añaden las migas y cuando esté todo erogado, se pone una buena cucharada de pimentón y se revuelve.

A continuación se mezcla con la verdura escurrida y ¡a comer!