

# ENSALADA DE JUDÍAS Y BACALAO



## Ingredientes

250 gr. de judías blancas  
1 atadillo de hierbas aromáticas y verduras (puerro, zanahoria, apio, tomillo y laurel)  
1 cebolla  
1 pimiento amarillo pequeño  
1 pimiento rojo pequeño  
1 pimiento verde  
1 diente de ajo (opcional)  
400 gr. de bacalao  
50 gr. de aceitunas negras  
3 cucharadas de aceite de oliva  
½ pastilla AVECREM VERDURAS

## Preparación

Dejar las judías en remojo en agua fría durante 8 horas. Después, escurrirlas, introducirlas en una olla con agua fría y el atadillo de hierbas y verduras y llevar a ebullición. Retirar la espuma que se forme en la superficie y dejar cocer, a fuego lento y tapado, durante 1 hora y 30 minutos o hasta que estén tiernas, añadiendo más agua caliente si fuera necesario y salándolas al final de la cocción.

Desalar el bacalao: dejarlo en remojo en agua durante 4-6 horas, cambiando el agua 2 ó 3 veces hasta que, al probarlo, lo encontremos a nuestro gusto. Escurrirlo, exprimirlo con las manos para que no quede agua y desmigarlo. Colocarlo dentro de una ensaladera honda.

Limpiar los pimientos y la cebolla y cortarlos en dados regulares. Pelar el ajo, picarlo y mezclarlo con las verduras. Añadir las a la fuente con el bacalao junto con las judías escurridas y frías, y las aceitunas. Antes de servir, aliñar la ensalada con ½ pastilla AVECREM VERDURAS, emulsionado con el aceite de oliva.