

ENSALADA VALENCIANA CON PAJARITAS



Ingredientes

250 gr. PAJARITAS CON HUEVO EL PAVO
4 pimientos rojos asados pelados y cortados a trocitos
3 dientes de ajo
400 gr. bacalao desalado y desmenuzado
1 cucharada de perejil picado
sal y pimienta
8 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

Preparación

En una ensaladera, poner las pajaritas cocidas y escurridas junto con los pimientos, los ajos, el bacalao y el perejil. Remover todo junto y aliñar con el aceite de oliva.

Salpimentar y dejar reposar 1 hora, como mínimo, en el frigorífico antes de servir.