



Entrées froides aux produits de la mer

Esqueixada



1h15 **15 min** **0** **1h** **392**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour l'esqueixada

500 g **Morue**
4 **Tomate(s)**
100 g **Olives noires**
1 **Oignon(s)**
1 verre(s) **Huile d'olive**
1 **Piment en poudre**

Étape 1

Préparation de l'esqueixada

- 1 Eplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office et l'émincer en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Couper les tomates en quatre et les épépiner à l'aide d'un couteau. Les couper en lamelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Couper les olives noires en petites rondelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Effiloche la morue dessalée avec les doigts.
- 5 Mélanger l'oignon, les tomates, les olives noires et la morue dans un saladier.
- 6 Incorporer l'huile d'olive et assaisonner de piment de Cayenne.

Étape 2

Dressage

- 1 Réserver l'esqueixada pendant 1h au réfrigérateur.
- 2 Servir bien froid.