



### INGREDIENTES:

- 1/2 kilos de lomos de bacalao congelado desalado y sin piel.
- **Para el salmorejo:**
- 1/2 kilo de tomates muy rojos y maduros.
- 50 gramos de miga de pan candeal.
- 50 gramos de aceite de oliva
- 1 diente de ajo.
- 1 cucharada de vinagre.
- Sal

### PREPARACIÓN:

1. **Prepare el Salmorejo según receta del libro General, o en la Categoría de Cremas...**
2. Haga láminas finas con los lomos de bacalao y póngalas sobre film transparente de cocina. Cubra con otra capa de film y pase por encima el rodillo de masas, delicadamente, para que queden mas finas.
3. Cubra el fondo de una fuente plana con el salmorejo y coloque encima las láminas de bacalao. A continuación riegue con un hilo de aceite de oliva virgen. Meter en el frigorífico hasta el momento de servir, para que este bien frío.