



<https://www.mepillasquisando.com>



## AZALIMOJE ALPUJARREÑO



### INGREDIENTES:

250 gr. de Bacalao.  
2 Cebollas.  
4 dientes de ajo  
2 Pimientos secos (cornicabra).  
1 Sobre de Canónigos.  
50 gr. de Aceitunas negras.  
1 Huevo cocido.  
Sal, Vinagre y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Desalamos el bacalao del modo tradicional. Cortamos el bacalao en tiras y las pasamos por la plancha dorándolo ligeramente, reservamos. Freímos ligeramente los pimientos y la pasamos a un mortero donde los machacamos lo más posible, reservamos. Picamos las cebollas en juliana y las rehogamos con un poco de aceite y los ajos laminados, cuando cambie de color añadimos el pimiento machacado. Sacamos y dejamos enfriar. Mezclamos todos los ingredientes menos los canónigos y el huevo, picamos la aceitunas sin hueso y aliñamos con sal aceite y vinagre. Para montar el plato, ponemos una cama de canónigos y encima lo aliñado, rematamos con el huevo cocido rallado. Guardamos en el frigorífico hasta el momento de servir.

<https://www.mepillasquisando.com>