

Timbal de calabacín con tomate y bacalao

INGREDIENTES



1 calabacín

2 tomates

100 gr bacalao desalado

Unos cuantos piñones tostados

Aceite y sal

4 tallos cebollino

PREPARACIÓN

Lavar los calabacines y cortarlos en láminas muy finas a lo largo y pasarlos por la plancha.

Pelar los tomates quitar las semillas y cortarlos en daditos. Mezclar con el bacalao desmigado (antes lo cocemos unos minutos), añadir sal a vuestro gusto y dos cucharadas de aceite.

Colocar los aros en los platos y forrar el interior con el calabacín, rellenar con la mezcla de tomate y bacalao y retirar el aro con cuidado, decorar con unos piñones tostados, unas gotas de aceite de menta y los tallos de cebollino.