



# Gazpacho de Bacalao

## ingredientes

- 1 lb. bacalao
- ½ cebolla mediana picada en cubos pequeños
- 1 lata (7oz.) pimiento morrón picado en cubos pequeños
- 3 huevos hervidos picados en trozos
- ¼ taza aceite de oliva
- 2 cdas. vinagre de vino
- 1 tomate picado en cubos pequeños
- 12 aceitunas
- 1 aguacate picado en trozos

## Procedimiento

1. Lave el bacalao para desalar y deje remojar en agua. Deseche el agua según sea necesario hasta quitar el exceso de sal. Hierva después de desalado por 8 a 10 minutos para que no quede reseco.
2. Coloca el bacalao en un envase y desmenúcelo con un tenedor, el bacalao debe quedar en pedazos pequeños.
3. Agrega las cebollas, pimientos, aceite de oliva, vinagre, tomate, aceitunas y mezcle bien.
4. Añada el aguacate y huevos, mezcla con mucho cuidado y sazone con sal y pimienta de ser necesario.
5. Sirva inmediatamente. Si va a servir luego deje el aguacate y agréguelo al momento de servir para evitar que se oxide.