

# ENSALADA DE SETAS CON FRUTOS ESTIVALES Y BACALAO

## Ingredientes:

Orejones secos

Berenjenas secas o asadas.

Pimientos rojos asados y verdes secos o asados.

Setas asadas o salteadas

Cebolletas

Huevo duro

Bacalao pochado o asado

Aceite de oliva virgen extra

Orégano

Sal

## Elaboración:

Cortar las setas en tiras y salteadas con muy poco aceite o pasarlas levemente por la plancha.

Si los frutos utilizados son secos (deshidratados) remojarlos durante unas horas, después hervirlos un poco y escurrirlos; si no, asarlos. Cortarlos también en tiras.

Pochar el bacalao en abundante aceite o asarlo a la parrilla. Desmigarlo.

Picar el huevo duro y la cebolleta.

Una vez todo frío, mezclar las setas con los orejones, los pimientos, las berenjenas, el bacalao, el huevo duro y la cebolleta. Aliñar con aceite crudo (se puede añadir también un poco del que se ha utilizado para pochar el bacalao), sal y orégano.