



Copa de pisto con buñuelos y alioli de piquillo

Descripción

Ingredientes

Buñuelos

- 200 gr. de bacalao
- Una cucharada de aceite
- Medio sobre de levadura
- 2 huevos 125 gr. de harina
- Un ajo rallado
- Perejil picado
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite para freír

Pisto

- Media cebolla
- Medio pimiento verde
- Medio pimiento rojo
- Media berenjena
- Medio calabacín
- 100 ml. De salsa de tomate

Alioli de oveja

- 50 ml. De leche de oveja
- 100 ml. De aceite de girasol
- Dos dientes de ajo

- Dos piquillos

Elaboración

Buñuelos

Escaldar el bacalao y reservar. Retirar las espinas y la piel.

Mezclar todos los ingredientes y reservar. Llenar una manga y con unas tijeras cortar y freír en aceite muy caliente.

Dejar secar en papel.

Para el pisto

Picar la cebolla y los dos pimientos y cocinar en aceite de oliva. Después añadir el calabacín y la berenjena y por último el tomate troceado.

Alioli

Emulsionar la leche con el aceite. Montar y añadir después los dientes de ajo y los piquillo.

Montar las copitas con el pisto. Poner encima una cucharada del alioli y por último los buñuelos.