



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

## **Elaboraci3n**

### **Bu±uelos**

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 fre±r en aceite muy caliente.

Dejar secar en papel.

### **Para el pisto**

Picar la cebolla y los dos pimientos y cocinar en aceite de oliva. Despu±s a±adir el calabac±n y la berenjena y por ±ltimo el tomate troceado.

### **Alioli**

Emulsionar la leche con el aceite. Montar y a±adir despu±s los dientes de ajo y los piquillo.

Montar las copitas con el pisto. Poner encima una cucharada del alioli y por ±ltimo los bu±uelos.