



YOGUR
de bacalao con pimientos asados caramelizados



Ingredientes para 6 vasitos:

200 gr de bacalao desalado

250-300 gr de queso fresco batido 0% M.G. o
yogur natural

1 diente de ajo pequeño

1/2 cucharadita de cayena en polvo

40 gr de miga de pan de molde

pimientos rojos asados caramelizados

Preparación:

En una picadora colocamos el bacalao desalado, 250 gr de queso fresco batido o yogur natural, el diente de ajo (sin el germen) prensado, la cayena y la miga de pan. Trituramos y miramos a ver cómo está la consistencia por si necesitara más queso fresco batido o yogur natural para hacerlo más ligero. Una vez listo, colocamos en una manga pastelera.

En el fondo de nuestros vasitos repartimos pimientos rojos asados caramelizados y llenamos con el yogur de bacalao.

Refrigeramos hasta su consumo.

[Con las zarpas en la masa](#)