

Iznájar



Remojón de naranja y bacalao

INGREDIENTES

- ◆ 4 ó 5 naranjas.
- ◆ 100 gr. de bacalao (desalar en agua).
- ◆ 2 ó 3 huevos duros
- ◆ 0,50 dl. aceite de oliva virgen extra
- ◆ 2 latas de atún

ELABORACIÓN

1. En un recipiente hondo troceamos las naranjas (previamente peladas) y cortamos en trocitos los huevos.
2. Asamos el bacalao y lo añadimos desmenuzado.
3. Por último añadimos el atún y echamos un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Mezclamos todo y dejamos en el frigorífico para servir frío.