

# 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

## Preparación:

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.