



Ensalada de bacalao con naranja

2 huevos

250 g de bacalao desalado y desmigado

2 naranjas pequeñas

Media cebolla dulce

Aceitunas negras sin hueso al gusto

Sal

Pimienta

Aceite de oliva virgen extra

1- Cocemos los huevos durante 10 minutos. Los pelamos y los partimos en cuatro partes.

2- En una sartén con aove salteamos el bacalao hasta que se haga. Reservamos.

3- Pelamos las naranjas procurando quitar toda la parte blanca y la partimos en rodajas o en gajos según nos guste. Las colocamos en una fuente.

4- Partimos la cebolla dulce en juliana fina. La colocamos encima de la naranja.

5- Ponemos el bacalao encima de la cebolla, las aceitunas y los huevos.

6- Añadimos sal, pimienta y un buen chorro de aove.