



## REMOJÓN DE NARANJA



4



30'



Bajo



Fácil

### INGREDIENTES:

- 1 kg. de naranjas tipo navel.
- 100 g. de cebolla (opcional).
- 3 dientes de ajo asados.
- 2 huevos cocidos.
- 150 g. de bacalao en salazón.
- 50 g. de aceitunas majadas.
- Aceite de oliva virgen extra.

### ELABORACIÓN:

- 1.- Pelamos y cortamos la naranja en trozos, le añadimos la cebolleta picada o bien cortada en tiras. Picamos el huevo y se lo añadimos, así como el ajo asado y picado.
- 2.- Incorporamos las aceitunas y tiras de bacalao.
- 3.- Aderezamos con aceite y conservamos en frío.

### CONSEJOS:

Utilizar naranjas carnosas y algo dulces como las de la variedad navel.

Se puede sustituir el bacalao por atún en conserva.

Se puede añadir patata cocida en trozos.