

# IZNÁJAR



En la gastronomía iznajeña destacan los productos derivados del cerdo, que se elaboran de forma casera en la época de la matanza (noviembre y diciembre).

En carnaval es tradicional el relleno, un embutido elaborado con huevo, pan rallado, trozos de jamón y pechuga de pavo.

Como platos destacados se pueden nombrar el salmorejo de naranja y bacalao, así como la porra.

En los postres cabe destacar los “huevos volaos” elaborados con huevos, leche, mostachones y canela.

Llegada la Semana Santa toman protagonismo los “pestiños” y los “huesos de santo”.



## Remojón de naranja y bacalao

### INGREDIENTES

- 4 ó 5 naranjas.
- 100 g 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.